

Menu

日本食レストラン

AUTENTYCZNA
KUCHNIA
JAPONSKA

Lunch



PONIEDZIAŁEK カツ丼 KATSU-DON

schab w chrupiącej panierce • sezam
omlet na woku • japoński ryż • szczypiorek
cebula w piórkach • aonori (500g)

WTOREK
親子丼 OYAKO-DON
chrupiąca pierś z kurczaka • smażony ryż
w japońskim stylu • groszek • marchew • jajko • sos
tonkatsu • szczypiorek • sezam (500g)

ŚRODA
チキンカツカレー丼 CHICKEN
KATSU CURRY-DON
chrupiący kotlet z udka kurczaka • curry w stylu japońskim
gotowane warzywa • sałatka apache • japoński ryż • sezam (470g)

CZWARTEK
豚丼 BUTA-DON
wieprzowina stir-fried • prażona cebula • szczypiorek • sezam •
sałatka ze szpinaku • japoński ryż • aonori (470g)

PIĄTEK
鯖丼 SABA-DON
grillowana makrela • sos teriyaki • sezam
zawijany omlet tamago • sałatka z wodorostów wakame
świeży ogórek • japoński ryż (470g)

ZESTAW MAŁEJ ZUPY MISO
Z TOFU ORAZ DONBURI. PROSIMY
O ZAPYTANIE OBSŁUGI O WERSJĘ
WEGAŃSKĄ LUB WEGETARIAŃSKĄ!



!!!
30分

LUNCH SERWUJEMY
W GODZINACH
12:00 - 16:00

Zupy

スープ - ZUPA TO PODSTAWA JAPONSKIEJ KUCHNI
I DODATEK DO KAŻDEGO POSIŁKU!

KREM Z MAŁŻY 28
rozgrzewająca zupa z małżami z dodatkiem sake, cebuli, pora i masła, podawana
z krakersami i zabiłona śmietaną, w Japonii uważana jest za lek na przeziębienie (390g)

KITSUNE UDON 26
bulion z wodorostów kombu z dodatkiem pora, cebuli, czosnku, podawana z inari tofu
i grubym makaronem udon (310g)

ZUPA MISO Z TOFU 22
bulion z wodorostów kombu z dodatkiem pasty miso, wodorostów wakame i tofu (300g)

ZUPA MISO Z ŁOSOSIEM 32
bulion dashi o charakterystycznym smaku umami, z dodatkiem pasty miso, łososiem,
wodorostami wakame i tofu (300g)



KENCHIN-JIRU 32
tradycyjna zupa w świątyniach buddyjskich z bulionem
na bazie warzyw korzeniowych i makaronem konjac,
podawana z korzeniem lotosu i ryżem (500g)

WAKAME TAMAGO-JIRU 32
tradycyjny bulion na bazie warzyw korzennych z wodorostami
wakame, jajkiem, kurczakiem i pieczarkami, podawany z ryżem (500g)

TONJIRU 32
bardziej sycąca i pełna wersja tradycyjnej wersji zupy miso
z warzywami korzeniowymi i delikatną wieprzowiną,
podawana z ryżem (500g)

KREMOWY UDON Z KREWETKAMI 35
kremowa, delikatna zupa z grubym makaronem udon, kukurydzą
dwoma krewetkami w tempurze oraz ikrą z łososia (450g)

Przystawki

**OTSUMAMI (おつまみ) - MAŁE, SŁONE
PRZYSTAWKI IDEALNE DO DZIELENIA!**

DOMOWA SAŁATKA WAKAME 18
sałatka z wodorostami wakame o charakterystycznym,
lekko słodkim smaku, podawana z sezamem (100g)

TATAR Z TUŃCYKA 47
grubo krojona ryba z delikatnym sosem
i chrupiącym czipssem krewetkowym. (110g)

TATAR Z ŁOSOSIA 47
grubo krojona ryba z pikantnym sosem
i chrupiącym czipssem krewetkowym (110g)

KORROKE Z KURCZAKIEM 19
pięć japońskich krokiecików ziemniaczanych z kurczakiem
i sosem chilli-majonezowym (180g)

GYOZA 23
sześć japońskich pierożków
z dwoma typami farszu
do wyboru (200g)

TEMPURA 35/22
wybrane składniki
w chrupiącej panierce:

DANIE WEGAŃSKIE
DANIE PIKANTNE



いただきます!

Donburi

UNADON 52
grillowany węgorz ze słodkim sosem teriyaki i sezamem podawany
na misce ryżu ze świeżym ogórkiem, sałatką wakame i tobiko (600g)

YAKI-SAKE DON 46
grillowany łosoś ze słodkim sosem sojowym i sezamem podawany
na misce ryżu z brokułem i marchewką na parze, z kukurydzą
i ikrą z łososia (600g)

SHOGAYAKI 41
delikatne mięso z udka z kurczaka z imbirem i sosem sojowym
podawane na misce ryżu z pieczarkami, szczypiorkiem
i sezamem (450g)

MABO DOFU 39
Japońska wersja popularnego, chińskiego dania ze świeżego tofu
z pastą gochujang, podawana z ryżem, grzybami shitake, marchewką,
groszkiem i kukurydzą oraz orzechami ziemnymi (450g)

丼 - DONBURI TO KLASYCZNE DANIE KUCHNI JAPONSKIEJ,
KTÓRE DOSŁOWNIE OZNACZA "MISKA".



Okonomiyaki Ramen Dla dzieci

お好み焼き - "SMAŻ CO CHCESZ" TO DANIE NAZYWANE JAPONSKĄ PIZZĄ, MA WZÓR RACZEJ CIASTA NALEŚNIKOWEGO, W KTÓRYM ZATOPIONE SĄ WASZE ULUBIONE SKŁADNIKI.



BUTA-KANSAI 33

delikatne ciasto z kapustą, cebulą dymką, boczkiem, szynką, naszym domowym sosem i japońskim majonezem, katsubushi i wodorostami aonori (450g)

NIWATORI-KANSAI 33

delikatne ciasto z kapustą, dymką, kurczakiem, naszym domowym sosem i japońskim majonezem, katsubushi i wodorostami aonori (450g)

BUTA-HIRO 36

delikatne ciasto z kapustą, kielkami fasoli, boczkiem, szynką, jajkiem sadzonym, naszym domowym sosem i japońskim majonezem, katsubushi i wodorostami aonori. (450g)

UMI-HIRO 38

delikatne ciasto z kapustą, kielkami fasoli, surimi, krewetkami i mulami, jajkiem sadzonym, naszym domowym sosem i japońskim majonezem, katsubushi i wodorostami aonori (450g)



KINOKO 30

delikatne ciasto z kapustą, grzybami shiitake, tofu, kielkami fasoli, wodorostami aonori i naszym domowym sosem (450g)

心を込めて

OKONOMIYAKI W NASZEJ RESTAURACJI PRZYGOTOWUJEMY IDENTYCZNIE DO JAPONSKICH STANDARDÓW - NA DUŻEJ, METALOWEJ PŁYTCIE GRILLOWEJ NAZYWANEJ "FLAT TOP" I PODAJEMY W STYLU Z OSAKI - NA BAZIE KAPUSTY!

OKONOMIYAKI PODAJEMY JAKO NIELICZNI W POLSCE - JEDYNA TAKA RESTAURACJA W WOJEWÓDZTWIE!

いただきます!



拉麵 - RAMEN TO STREETFOODOWE DANIE JAPONII PRZYPOMINAJĄCE DUŻĄ, TREŚCIWĄ ZUPĘ Z OGROMEM ULUBIONYCH DODATKÓW. W NASZEJ RESTAURACJI SPRÓBUJECIE GO Z AUTENTYCZNYM. PSZENNYM, ALKAICZNYM MAKARONEM RAMEN.

CHASHU RAMEN 44

bulion wieprzowo-drobiowy na bazie shoyu z olejem sezamowym, podawany z boczkiem chashu, marynowanym jajkiem, sezamem, szczypiorkiem, pędem bambusa i kielkami fasoli (950g)

CHICKI-MISO RAMEN 44

bulion wieprzowo-drobiowy z dodatkiem pasty miso podawany z kurczakiem w tempurze, marynowanym jajkiem, sezamem, szczypiorkiem, kielkami fasoli, kapustą, grzybami mun i kukurydzą (950g)

TANTANMEN 43

kremowy bulion wieprzowo-drobiowy z dodatkiem masła sezamowego, podawany z pikantnym mięsem mielonym, fasolką edamame, sezamem, szczypiorkiem, szpinakiem/pak choi i oliwą chilli (930g)

INARI-KINOMEN 40

bulion warzywny na bazie kombu, serwowany ze słodkim tofu, grzybami mun, sezamem, szczypiorkiem i batatem w tempurze (940g)

Makarony

DRIED-TANTANMEN 43

makaron z kremowym sosem na bazie masła sezamowego, podany z pikantnym mięsem mielonym i edamame, grzybami shiitake, kielkami fasoli, oliwą chilli, szpinakiem i marynowanym imbirem (670g)

YAKISOBA 39

makaron stir-fried z udkiem z kurczaka, kielkami fasoli, aonori, kapustą, marchwią i domowym sosem yakisoba, podany z marynowanym imbirem (540g) - w wersji wegańskiej podawany ze słodkim tofu

EBIMISO-UDON 44

makaron udon stir-fried z sosem miso, kapustą, marchewką, grzybami mun, czosnkiem, imbirem i dymką, podawany z trzema krewetkami w tempurze, sezamem i sosem teriyaki (490g) - w wersji wegańskiej podawany z warzywami w tempurze

PROSIMY O ZAPYTANIE OBSŁUGI O WEGAŃSKIE WERSJE MAKARONÓW!



ZESTAW HAMBAGU 26

Kotleciki z kurczaka z sosem tonkatsu podawane z grillowanymi warzywami i ryżem japońskim, dodatkowo korokke z kurczaka z ketchupem majonezowym. (370g)

ZESTAW TEMPURY 30

Krewetki oraz surimi w tempurze podawane z japońskim ryżem, sałatką z ziemniaków i słodkim majonezem. (330g)

CHICKEN KATSU UDON 20

Delikatny bulion z grubym makaronem Udon przypominającym kluski, podawana z kurczakiem w chrupiącej panierce. (350g)

Desery

LODY W TEMPURZE 20

Wybrane smaki lodów w chrupiącej panierce, tworzącej komfortowy kontrast.

MATCHA TIRAMISU 20

Tiramisu z biszkoptami nasączonymi zieloną herbatą matcha i delikatnym kremem. (200g)

Dodatki

BOCZEK CHASHU (100G) - 9

RAMENOWE JAJKO - 5

KREWETKA W TEMPURZE - 9

PANIEROWANY KURCZAK (120G) - 10

PODWÓJNY MAKARON RAMEN (140G) - 10

PODWÓJNY MAKARON UDON (200G) - 15

PODWÓJNY MAKARON YAKISOBA (200G) - 7

PAK CHOI (50G) - 6

GRZYBY MUN (20G) - 3

PĘDY BAMBUSA (50G) - 3

INARI TOFU (35G) - 4



CHCESZ ZMODYFIKOWAĆ SWOJE DANIE I DODAĆ DO NIEGO SWOJE ULUBIONE SKŁADNIKI (ALBO DAĆ SOBIE WIĘCEJ) - POINFORMUJ O TYM OBSŁUGĘ!