

MENU A'LA CARTE



NIGIRI

2 szt / pcs



26 / 22 vg



GUNKAN MAKI

2 szt / pcs

30 / 24 vg



HOSOMAKI

6 szt / pcs

26 / 21 vg



TORCIK

2 szt / pcs

30 / 27 vg



TEMAKI

1 szt / pc



28 🐟 / 30 🐟 / 25 vg



URAMAKI SPECIAL

4 szt / pcs

32 / 32 vg

URAMAKI

4 szt / pcs

26 / 25 vg



URAMAKI EBI TEMPURA

4 szt / pcs

32

FUTOMAKI

6 szt / pcs

36 / 32 vg



FUTOMAKI EBI TEMPURA

6 szt / pcs

44

CHIRASHI BOWL

99

MISJA YOUMIKO

Zgodnie z japońską tradycją, chcemy was serwować najpyszniejsze sushi, dostępne dla wszystkich, przygotowane ze świeżych, sezonowych produktów. Kierując się tą zasadą, nie importujemy mrożonych pacyficznych ryb, w tym tuńczyka, a w zamian wprowadzamy mnóstwo warzyw z lokalnych upraw tworząc w efekcie nasz unikalny styl, będący połączeniem japońskiej tradycji z polską kreatywnością. Nasze sushi podajemy tuż po przygotowaniu, tak by zapewnić optymalny smak i temperaturę. Uważaj, wkładamy w nie dużo sera.



ONIGIRI

1 szt / pc

22 / 20 vg

In accordance with Japanese tradition, we want to serve the most delicious sushi, available to all, prepared with fresh, local and seasonal ingredients. Having that in mind, we do not import tuna or other frozen fish from the Pacific Ocean, instead we have introduced plenty of local vegetables to create our unique style, merging Japanese tradition with Polish creativity. Our sushi is served right after being prepared to insure most favourable taste and temperature, but be careful, we put a lot of our hearts into it.

Wszystkie podane ceny są w złotówkach, serwis nie jest wliczony w cenę.
Dla 6 i więcej osób dodajemy serwis w wysokości 10% kwoty rachunku.

All prices are in Polish złoty, service is not included.
For tables of 6 and more we add 10% service fee.



ZUPY / SOUPS

MISO

110 milionów porcji dziennie w samej Japonii może oznaczać tylko jedno - miso to najpopularniejsza zupa świata

110 million portions a day, solely in Japan, can only mean one thing - miso is the most popular soup in the world

22 / 22 vg Z KIMCHI 26 / 26 vg

SUIMONO

Delikatnie rybny, klarowny wywar z łososiem, glonami wakame, grzybami shiitake i marynowaną rzodkwią takuan

Clear and delicate fish broth with salmon, wakame seaweed, shiitake mushroom and takuan radish

30 Z KIMCHI 34

SASHIMI

Sashimi to selekcja najlepszej jakości ryb, z najlepszych części, przybranych warzywami, bez dodatku ryżu.
Dostępność ograniczona

Sashimi is a selection of finest quality fish, made from the best parts, garnished with vegetables, without the addition of rice.
Limited availability

5 szt / pcs 10 szt / pcs 15 szt / pcs
60 110 160



STARTER

vg

EDAMAME	18
WAKAME SARADA	18
KIMCHI YOUMIKO	18
TSUKEMONO	26
3 rodzaje kiszonek i pikli Youmiko 3 kinds of Youmiko fermentations & pickles	
MINI MISO	8
NATTO + 🍱	18

DESER

zapytaj obsługę / ask our team

Jedz całe kawałki,
zmieszczają się
Eat whole pieces, they'll fit



Nie top sushi
w sosie sojowym
Don't drown sushi
in soy sauce



Nie umiesz używać
pałeczek? Jedz rękami
Can't use chopsticks? Eat
with your hands

Zjedz zaraz po
podaniu
Eat immediately
after served



CHEF'S
CHOICE

OMAKASE

Nasz zestaw omakase [dosł. tłum. powierzam to tobie] jest zaskakującą mieszanką smaków znanych i nieznanych, wspomnień i emocji na talerzu

W Europie znamy go jako zestaw degustacyjny, omakase to selekcja najlepszych produktów dostępnych danego dnia, umiejętności dobrani i podanych w odpowiednim rodzaju sushi. Wszystko ma tutaj znaczenie: od kolejności podawania poszczególnych kawałków, ich temperatury i koloru, aż po odpowiednio do każdej potrawy dobrany talerz - po to by zmaksymalizować doznania smakowe i estetyczne

Our omakase [ex. trans. I'll leave it up to you] is a surprising mixture of tastes and flavours both familiar and unknown, of memories and emotions on a plate

In Europe known as the tasting menu, the omakase is a selection of the best daily products, skillfully chosen and attributed to proper sushi style. In omakase everything is important, from the order of serving, temperature and colour, to properly selected serveware, all done to maximise taste and aesthetic experience

dla jednej osoby
for one person



5 pozycji / courses
7 szt / pcs

60 / 55 vg

7 pozycji / courses
14 szt / pcs

110 / 99 vg

dla dwóch osób
for two people

6 pozycji / courses
18 szt / pcs

160 / 140 vg

9 pozycji / courses
30 szt / pcs

230 / 210 vg

11 pozycji / courses
38 szt / pcs

280 / 250 vg

Dla trzech i większej ilości osób przygotowujemy wielokrotność poniższych zestawów.
Ilość kawałków może się nieznacznie różnić

For three or more people we prepare a multiplication of proposed sets.
The amount of pieces may vary slightly

OKIMARI

Okimari to zestawy skomponowane z klasycznych rodzajów sushi. Wybieramy rybę i dodatki, które najlepiej nadają się na poszczególne rodzaje sushi, dlatego nie oferujemy możliwości samodzielnego doboru składników, jesteśmy jednakże dość elastyczni w dopasowywaniu się do preferencji naszych gości

Okimari are sets composed of most common types of sushi. We select fish that works best with given type of sushi, that's why we don't offer possibility of ingredients selection, however, we're quite flexible in meeting our guests' preferences

OKIMARI I

nigiri x2
hosomaki x6
futomaki x6
uramaki x8

22 szt / 22 pcs

125 / 115 vg

OKIMARI II

nigiri x2
gunkan maki x2
hosomaki x6
uramaki x4
futomaki x12

26 szt / 26 pcs

155 / 140 vg



OKIMARI III

hosomaki x6
hosomaki x6
uramaki x8
futomaki x12

32 szt / 32 pcs

155 / 140 vg

OKIMARI IV

temari x2
torcik / salmon cake x2
hosomaki x6
temaki x2
futomaki tempura x12

24 szt / 24 pcs

200 / 170 vg



vg - wegańskie / vegan

MENU HERBACIANE

TEA MENU

NA ZIMNO

COLDBREW - 15,-



Herbata parzona dziś w nocy na zimno na wodzie źródlanej.
Nie tylko na upalne dni, super gasi pragnienie.

Inhouse coldbrew brewed tonight on spring water.
Ideal not only for hot days. Thirst quenching.

KOMBUCHA - 23,-

Rzemieślnicza kombucza Bunt. Niepasteryzowana.
Klasyczna zielona herbata, ale zapytaj o nowe, specjalne smaki.
Artisan kombucha Bunt. Unpasteurised.
Green tea is a classic taste but ask for new, special tastes.

NA CIEPŁO

CZAJNICZKI 400 ML - 22,-

Idealne dla 1 lub 2 osób
Można poprosić o drugie parzenie

TEAPOT 400 ML - 22,-

Ideal for 1 or 2 persons
Ask for second brewing

GENMAICHA YAMABUKI

Japońska, zielona herbata sencha, zmieszana z prażonym ryżem
z wyspy Hokkaido w proporcji pół na pół. Japończycy piją ją do
sushi wierząc, że ułatwia trawienie.

Profil: popcorn, prażony ryż

Japanese sencha green tea, mixed with roasted rice
from Hokkaido, in a 50/50 proportion. Traditionally drank
with sushi. It is believed that it helps with digestion.

Profile: popcorn, roasted rice

SENCHA YAMABUKI

Najbardziej klasyczna japońska herbata z pierwszych i drugich
zbiorów. Intensywna, pobudzająca, o wyraźnej nutie zielonych warzyw.

Profil: szpinak blanszowany, szparagi, zielone mango, okołowarzynne smaki

The most classic of Japanese tea. Green leaves from the
first and second harvests. Intense, stimulating and with a
distinct note of green vegetables.

Profile: blanched spinach, asparagus, green mango,
vegetable flavours



KUKICHA - SENCHA KARIGANE

Wysokiej jakości sencha z dodatkiem łodyżek. Słodsza, bardziej
przystępna i z mniejszą zawartością kofeiny.

Profil: edamame, ananas, papaja

High-quality sencha with the addition of tea stems.
Sweeter, easier and with a lower caffeine content.

Profile: edamame, pineapple, papaya



HOJICHA

Herbata łodyżkowa, delikatnie prażona metodą piaskową. Najmniej
kofeinowa, idealna na wieczór i dla dzieci.

Profil: skórka pieczonego chleba, orzechy laskowe, porzeczka

Delicately sand roasted stem tea. The least caffeinated,
perfect for evening meals and for children.

Profile: crust of baked bread, hazelnuts, currants

JASMINE TIPS

4-krotnie aromatyzowana kwiatami jaśminu wysokogórska zielona
herbata

Profil: jaśmin, jaśmin, jaśmin!

High-mountain green tea, scented with jasmine flowers.
The scenting process is repeated 4 times.

Profile: Jasmine, jasmine, jasmine!

NAPOJE

SOFT DRINKS

Woda / Local water Kinga Pienińska 0,2l 9,-

Lemoniady/Lemonades 18,-



imbirowa|Ginger by HAZE 0,33l
limonkowa | lemonade by ON lemon 0,33l
rabarbarowa | Rhubarb by ON lemon 0,33l
herbaciana MATCHA | Matcha by ON lemon 0,33l

Napój aloesowy / Aloe Vera Drink 12,-

Niezdrowy, ale za to pyszny i na bazie galaretki aloesowej.
Unhealthy but delicious because it is based on aloe jelly.

Tłoczony sok jabłkowy/Pressed apple juice 12,-

Kombucha Bunt 23,-

Coldbrew herbaciane/Tea Coldbrew 15,-



CHOYA

słodkie wino śliwkowe z dużą ilością lodu
sweet plum wine with many ice cubes

100ml

18,-

karafka

500ml

65,-

PIWO I CYDR

BEER & CIDER

CHMYZ, TRZY KORONY BREWERY 20,-

*Pils o lekkim zbożowym aromacie. Pobudza apetyt, dlatego
świetnie sprawdzi się jako aperitif. | Alc.5%. | butelka 0,33l.

*Pils with a light grain aroma. It stimulates the appetite, which
makes it perfect as an aperitif. | Alc.5%. | Bottle 0,33l.

KRASA, TRZY KORONY BREWERY 20,-

*Pszeniczne. Orzeźwiający smak pszenicznego słodu. Podkreśla
smak ryb i morskich smaków z glonów. | Alc.5,2%. | butelka 0,33l.

*Weizen with a refreshing taste of wheat malt will emphasize the
taste of fish and sea taste of algi. | Alc.5,2%. | bottle 0,33 l.

SEDEK, TRZY KORONY BREWERY 20,-

*IPA to chluba browaru. Polecanie w towarzystwie ryżu do sushi. |
Alc.6,0%. | butelka 0,33l.

*IPA the pride of the brewery. Recommended with sushi rice.
Alc.6,0%. | Bottle 0,33 l.

SAPPORO PREMIUM SAPPORO BREWERY 20,-

*Ikona, klasyczna japońska piwko pils. Uniwersalne. Butelka 0,33l.
Kampai!

*The original. The icon. Universal, crispy and with clear finish.
Bottle 0,33 l. Kampai!

IKI ZERO %, IKI BREWERY 23,-

*Bezalkoholowe piwo japońskie z dodatkiem świeżej, zielonej
herbaty oraz imbiru. Alc. 0,00%. Butelka 0,33l.

*Non-alcoholic Japanese beer with addition of green tea
and ginger. Bottle 0,33l.

CYDR|CIDER 70,-



*Butelka 750 ml zimnego, lokalnego, naturalnego cydr w stylu
bretońskim. Różni producenci i różne gatunki jabłek z Beskidów.

*A 750 ml bottle of cold, local, natural cider in Brittony style.
Different producers and different apple varieties from Beskid
Ranges.

wykorzystaj budowę kieliszka
by docenić złożoność sake.
use wine glass to appreciate
the sake complexity.



SAKE

pij sake jak Japończycy
w czarce ochoko.
drink sake like Japanese
in ochoko cup.

Wybierz naczynie 50ml:
gliniana czarka lub kieliszek
Choose you glass 50ml:
ochoko cup or wine glass



1 YANWARI 2017/2018 | KINOSHITA SHUZŌ, KYOTO, JAPAN

shizen jikomi yamahai junmai sake,
19/230 polerowanie ryżu/rice polish: 66% | alc.12%

*Ryżowe, lekkie i subtelne.

*Rice, light and subtle

Try Yanwari warmed!

Spróbuj Yanwari na ciepło!

100ml - 30,-



2 KIZAN | CHIKUMANISHIKI SHUZŌ, NAGANO, JAPAN

junmai ginjō nama genshu sake

25/330 ryż/rice: Miyama Nishiki, 55%, | alc.17%

*półwytrawne, owoce, nashi. Z krystalicznych górskich źródeł.

*half-dry, fruity, nashi. From crystal clear mountain springs.

3 DAIGO NO SHIZUKU | TERADA HONKE, CHIBA, JAPAN

Junmai bodaimoto muroka nama genshu shizenshu

25/330 ryż/rice: Koshi-Hikari, 90% | alc.13%

*grzyby, ser, rzodkiew. Nieokiełznana. Dzik.

*mushrooms, cheese, radish. Untamed.

CHEF'S CHOICE

4 YUZU | HEIWA SHUZŌ, WAKAYAMA, JAPAN

Yuzu-shu, sake infused with 30% yuzu fruit juice + sugar | alc.7%

25/330 *Niezapomniany smak. Japońskie limoncello. Cytrusowe.

*Unforgettable taste. Japanese limoncello. Citrus.

5 NATSU MIKAN | HEIWA SHUZŌ, WAKAYAMA, JAPAN

Sake infused with 30% summer mandarin fruit pure juice +

25/330 sugar | alc.7%

*mandarynkowe/mandarine

6 UMESHU NIGORI, HEIWA SHUZŌ, WAKAYAMA JAPAN

Sake infused with mandarin fruit [ratio 1:1] & sugar | alc.7%

25/330 *gęsta i mętna, słodko kwaśna Ume czyli japońska morela.

*thick and cloudy, sweet and sour Ume, Japanese apricot.

DEGUSTACJA SAKE - SAKE TASTING

3X50ML

CZYSTE / PURE
SAKE TASTING

1 2 3

65,-

CHEF'S CHOICE

OWOCOWE / FRUIT
SAKE TASTING

4 5 6

300,-

WINA NATURALNE NATURAL WINES

WEISSER MULATSCHAK | Meinklang Family, Meinklang Austria, Burgenland, 2022, Welschriesling, Gauburgunder, Traminer Pomarańczowe/Orange; stal/stainless steel tank
*Youmiko bestseller. Owoce tropikalne, kompot rabarbarowy.

27/140 *Youmiko all time bestseller. Tropical fruit, rhubarb compote.

BURGENLAND WEISS | Meinklang Family, Meinklang Austria, Burgenland | 2022 | M. Ottonel, G. Veltliner, Welschriesling Białe/White | stal/stainless steel tank
*Cytrusy, żółte śliwki i zielone jabłka. Łatwe, lekkie i chrupkie.

25/130 *Citrus, yellow plums and green apples. Palate is light and crispy.

RETSINA (0.5 l) | Dimitrios Kioutsoukis & Family, Kamara Winery Grecja/Greece, Thessaloniki; 2021, Roditis, Assyrtiko Białe/White; stal/stainless steel tank
*Żywica sosnowa, cytrusy, mięta, jaśmin. Energia i słony smak.
*Pinewood resin, citrus fruit, mint and jasmine. Energetic, salty.

DITTELSHEIM | Weingut Gustavshof Niemcy/Germany, Rheinhessen | 2021 | Riesling, Białe/White | stal/stainless steel tank
*Klasyczny. Wytrawny, mineralny, żółte owoce pestkowe i cytrusy.
*Classic riesling. Dry, mineral, full of yellow stone fruit and citrus.

TRAL A'LTRO | Bruna Ferro | Carussin Włochy/Italy, Piedmont | 2021 | Moscato Bianco, Cortese Białe/White | stal/stainless steel tank
*Morele, kwiaty czarnego bzu, kwiatowy z ułotką kwasowością.
*Apricot, elderflower, floral with mild acidity.

STALISMA | Dimitrios Kioutsoukis & Family, Kamara Winery Grecja/Greece, Thessaloniki | 2021 | Malagousia, Xinomavro Białe/White | stal/stainless steel tank
*Bergamotkowo-ziołowe aromaty, kwiatowe, mineralne, miodowe.
*Bergamot-herbal aromatics, floral, mineral, honeyed character.

AKMÉNINÉ | Sébastien Riffault Francja/France, Sancerre | 2019 | Sauvignon Blanc Białe/White | 8-15 letnia beczka dębową/ 8-15 year old fûtes (oak)
*Miód, morela, orzech włoski. Nowy wymiar Sauvignon Blanc.
*Honey, apricot, walnut. New dimension of Sauvignon Blanc.

TERRAGNO | Valli Unite Włochy/Italy, Piemonte | 2021 | Cortese, Favorita Pomarańczowe/Orange (17 d) | akacjowa beczka/acacia barrels
*Dojrzałe gruszki, banany. Odważne, wytrawne, złożone.
*Ripe pear, bananas. Bold, dry, complex.

ODMĚRY | Richard Stávek Czechy/Czech Republic, Moravia | 2016 | Pinot Blanc, Chardonnay Pomarańczowe/Orange | Dębową beczką/Oak barrel
*Zrównoważone i złożone. Pomarańcze, dziki ogród. Od czeskiego pioniera win naturalnych.
*Amazingly balanced & complex. Oranges, wild garden. From the Czech Pioneer of the natural wine movement

GRONADINE | Fabrice Chaillou Francja/France, Anjou | 2021 | Grolleau Czerwone/Red | Plexigass
*Funki. Czerwono owocowa bomba. Żurawina, grapefruit.
*Funky. Red fruit bomb with a backbone. Cranberry, grapefruit

PETIE JO | La Roche Buissière Francja/France, Dolina Rodanu/Rodin | 2019 | Grenache, Syrah Czerwone/Red | Beton/Concrete tanks
*Treściwe, świeże. Jeżyny z nutą przypraw, czerwone owoce.
*Full-bodied, refreshing. Blackberries, hints of spice, red fruits.

iFESTEJAR! | La Bohème - Patrick Bouju Francja/France, Auvergne | 2021 | Gamay, Syrah, Cabernet, Różowe musujące/Sparkling Rosé | stal/stainless steel tank
*Impreza w butelce. Pet-nat od legendy świata win naturalnych.
*Party in a bottle. Pet-nat from a natural wine world legend.

PROSA | Meinklang Family, Meinklang Austria, Burgenland | 2022 | Pinot Noir, Zweigelt, Blaufränkisch Różowe musujące/Sparkling Rosé | stal/stainless steel tank
*Świeże, lekkie, wesołe bąbelki. Dojrzałe poziomki i maliny.
*Fresh, light, playful, bubbly. Ripe wild strawberries, raspberries.

Wszystkie wina i sake od NATURALIŚCI IG: naturaliści

junmai - bez dodatku alkoholu (nie fortyfikowane) Pure Sake / no alcohol added (not fortified) Pure Rice Sake

genshu - nie rozcieńczana wodą / not diluted with water

namazake - niespasteryzowana / unpasteurized

nama genshu - nie rozcieńczana wodą i niespasteryzowana / not diluted and unpasteurized

muroka nama genshu - nie filtrowana/not (charcoal) filtered

ginjō - co najmniej 40% polerowanie ryżu / <60% of the rice grain left

daiginjō - co najmniej 50% ryżu spolerowane / <50% of the rice grain left

shizenshu - "naturalne sake" (organiczne)"natural sake" (organic)

yamahai - uproszczona metoda produkcji sake / simplified version of the kimoto method,

bodaimoto - pre-modern brewing / średniowieczna metoda produkcji sake

