MENU RESTAURACJI

Hanashi Sushi & Teppanyaki

Franciszka Klimczaka 20/87, 02-797 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
192	13	14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI (12)

Tradycyjne kimchi długo fermentowane	23
Warzywa w tempurze	24
Sałatka kyuri	22
Usuzukuri z łososia, z tuńczyka lub z serioli podawane z emulsją z żółtek / yuzu / shiro miso tamari / świeżo tartą czarną truflą / lub z sosem na bazie umeshu / 3-letniego koikuchi / kafiru / octu akazu / muscavado	od 59
Takoyaki	55
Tatar z serioli	65
Krewetki black tiger 8/12 w tempurze / 3 szt	59
Sałatka wakame	24
Fasolka edamame	22
Przegrzebki	42
Tatar z akami / tuńczyk bluefin Balfego	71
Tatar z łososia Label Rouge	55

ZUPY (4)

kamo nanban soba	39
miso	29
tantanmen ramen	49
tradycyjna Tom Yum z krewetkami Black Tiger	55

DANIA GŁÓWNE

6

ośmiornica gotowana w herbacie 152
chrupiący ryż / chimichuri z shiso / miechunka z pieczonym czosnkiem

stek z japońskiej wołowiny Miyazaki Wagyu A5 - 100 g 299
marynowane żółtko / korzeń wasabi / ryż

stek z tuńczyka bluefin Balfego / 200 g 198
marynowany w liściu kombu i sake / kruszonka z orzechów pekan / mus z kizami wasabi i sansho / sos z pomarańczowego wina, toro i fermentowanego jabłka / kwiat cukini

łosoś Loch Duart Label Rouge teriyaki 75
selekcja warzyw / ryż

stek z japońskiej wołowiny Miyazaki Wagyu A5 - 200 g 598
marynowane żółtko / korzeń wasabi / ryż

stek z polskiego antrykotu sezonowanego na mokro / ok 350 g 190
marynowane tarte żółtko / pieczony wołowy szpik kostny / ryż / selekcja warzyw

SUSHI

106

Nigiri z Łososiem Label Rouge 28

Nigiri z łososiem Label Rouge marynowanym 34 zł

Nigiri z akami / tuńczyk bluefin Balfego 38

Nigiri z akami opalanym / tuńczyk bluefin Balfego 39

Nigiri z toro opalanym / tuńczyk bluefin Balfego 53

Nigiri z gyu tataki/ marynowana polędwica wołowa 32

Nigiri z miecznikiem opalanym 39

Nigiri z łososiem Label Rouge opalanym 29

Nigiri z hotate / przegrzebki 48

Nigiri z wagyu Miyazaki A5 98

Nigiri z akami marynowanym / tuńczyk bluefin Balfego 52

Nigiri z ośmiornicą 35

Nigiri z miecznikiem 38

Nigiri z seriolą 38

SUSHI ciąg dalszy

106

Nigiri z doradą różową	29
Nigiri z rybą maślaną	25
Nigiri z rybą maślaną opalaną	26
Nigiri z makrelą marynowaną	26
Nigiri z krewetką	58
Nigiri z foie gras	49
Nigiri z uni / jeżowiec	133
Nigiri z unagi kabayaki / węgorz w glazurze kabayaki	42
Nigiri z awokado	20
Nigiri z mango	20
Nigiri z oshinko	20
Nigiri z tamago	23
Gunkan z sałatką z krewetek	29
Gunkan z goma wakame	20
Gunkan z uni / jeżowiec	153
Gunkan z ikurą / kawior z łososia	45
Gunkan z tatarem z łososia Label Rouge	32
Gunkan z tatarem z akami / polędwica tuńczyka bluefin Balfego	47
Gunkan z tatarem z toro / brzuch tuńczyka bluefin Balfego	68
Gunkan z tatarem z miecznika	46
Gunkan z tatarem z serioli	50
Hosomaki z łososiem Label Rouge	28
Hosomaki z łososiem Label Rouge pieczonym	29
Hosomaki z tuńczykiem bluefin Balfego	45

SUSHI ciąg dalszy

106

Hosomaki z ogórkiem	20
Hosomaki z omletem tamago	20
Hosomaki z awokado	25
Hosomaki z miecznikiem	42
Łosoś z pieczoną skórką /majonez / ogórek	39
Łosoś opalany ostry / oshinko / zielona sriracha / por / limonka	38
Tuńczyk bluefin Balfego łagodny serek śmietankowy / awokado	55
Tuńczyk bluefin Balfego sashimi	53
Seriola łagodna salsa miętowa / oshinko / ogórek	49
Seriola tatar	57
Miecznik łagodny / serek śmietankowy / awokado / kanpyo / limonka	51
Miecznik opalany ostry / surowy majonez / oshinko / jalapeno	53
Hosomaki z oshinko	20
Hosomaki tykwa kanpyo	20
Hosomaki z węgorzem	42
Łosoś łagodny serek śmietankowy / awokado	35
Łosoś pieczony / majonez / ogórek / kanpyo	37
Łosoś tatar	42
Tuńczyk bluefin Balfego ostry / oshinko / czerwona sriracha / por	56
Tuńczyk bluefin Balfego negi toro	88
Seriola opalana / majonez / ogórek / oshinko	51 zł
Seriola sashimi	59
Miecznik opalany / majonez / ogórek / oshinko	52
Miecznik panko / majonez / oshinko / ogórek	55

SUSHI ciąg dalszy

106

Dorada różowa 40
łagodna / serek śmietankowy / awokado / kanpyo / ogórek

Węgorz unagi kabayaki 50
w tempurze / ogórek / majonez

Przegrzebki 57
przegrzebki / ogórek / por / oshinko

Maślana 37
opalana ostra / majonez / jalapeno / oshinko / por

Ośmiornica 58
smażona / czosnek / oshinko / por / pakchoi

Ebi / Krewetka 48
w tempurze / majonez / ogórek

Vege 29
awokado / oshinko / kanpyo / por / ogórek

Uramak z łososiem Label Rouge owinięty opalanym łososiem 54

Uramak z pieczonym łososiem Label Rouge owinięty awokado i węgorzem 56

Uramak z łososiem Label Rouge, tuńczykiem bluefin Balfego i miecznikiem owinięty łososiem, tuńczykiem i miecznikiem 75

Uramak z łososiem Label Rouge owinięty mango i awokado 51

Węgorz unagi kabayaki 48
opalany / ogórek / majonez / awokado

Przegrzebki 59
sałatka z przegrzebków

Maślana 35
łagodna / serek śmietankowy / oshinko / ogórek

Ośmiornica 55
gotowana opalana ostra / majonez / wasabi / por / oshinko

Ebi / Krewetka 46
smażona / czerwona sriracha / oshinko / por / pakchoi / czosnek

Vege 32
batat i cukinia w tempurze

Uramak z ośmiornicą owinięty marynowanym łososiem 67

Uramak z łososiem Label Rouge owinięty łososiem 54

Uramak z krewetką w tempurze owinięty awokado i węgorzem 58

Uramak z opalanym łososiem Label Rouge owinięty awokado 51

Uramak z marynowanym tuńczykiem bluefin Balfego owinięty w tuńczyka z chutney kolendrowym 65

SUSHI ciąg dalszy

106

Uramak z tuńczykiem bluefin Balfego opalanym owinięty tuńczykiem i foie gras 97	**Uramak z omletem tamago i warzywami owinięty w węgorza i awokado** 47
Uramak z pieczoną rybą maślaną owinięty w doradę różową i tuńczyka bluefin Balfego z chutney miętowym 59	**Uramak z toro tuńczyka bluefin Balfego owinięty gyu tataki i tuńczykiem** 112
Uramak z Wagyu Miyazaki A5 w środku i na zewnątrz ze świeżo tartym wasabi 257	**Futomak z tatarem z łososia Label Rouge owinięty awokado** 55
zestaw degustacyjny mały (7 sztuk) 92 Łosoś Label Rouge, akami tuńczyka bluefin Balfego, ryba maślana, makrela marynowana, hotate / krewetka / miecznik	**zestaw degustacyjny średni (12 sztuk)** 189 4 rodzaje po 3 kawałki: seriola / akami bluefin Balfegó / dorada / łosoś Loch Duart Label Rouge
zestaw degustacyjny duży (24 sztuki) 379 8 rodzajów po 3 kawałki: seriola / akami bluefin Balfegó / dorada / łosoś Label Rouge / langustynka / przegrzebki z Hokkaido / ośmiornica / toro blefin Balfegó	**łosoś Label Rouge (2 sztuki)** 20
akami / polędwica tuńczyka bluefin Balfegó (2 sztuki) 33	**toro / brzuch tuńczyka bluefin Balfegó (2 sztuki)** 49
hotate przegrzebki z Hokkaido (2 sztuki) 44	**krewetka (2 sztuki)** 49
miecznik (2 sztuki) 28	**seriola (2 sztuki)** 34
tuńczyk bluefin Balfegó marynowany (2 sztuki) 35	**łosoś Loch Duart z cert. Label Rouge marynowany (2 sztuki)** 23
dorada różowa (2 sztuki) 27	**makrela marynowana (2 sztuki)** 22
ryba maślana (2 sztuki) 72	**uni / jeżowiec (2 sztuki)** 130

ZESTAWY

7

Zestaw 1 / 26 szt — 185

nigiri z łososiem Label Rouge 2 szt nigiri z tuńczykiem bluefin Balfego 2 szt nigiri z doradą różową 2 szt, nigiri z miecznikiem 2 szt hosomaki z rybą maślaną 6 szt hosomaki z tuńczykiem bluefin Balfego 6 szt futomaki z pieczonym łososiem Label Rouge 6 szt

Zestaw 2 / 24 sztuki — 132

futomaki z pieczoną rybą maślaną 6 szt / futomaki z tuńczykiem bluefin Balfego i serkiem śmietankowym 6 szt / uramaki z łososiem Label Rouge 6 szt / uramaki z warzywami w tempurze 6 szt

Zestaw 3/ 24 sztuki — 158

futomaki z pieczonym łososiem Label Rouge 6 szt / futomaki z pieczonym miecznikiem 6 szt / uramaki fusion z pieczoną seriolą owinięte awokado 6 szt / uramaki z węgorzem 6 szt

Zestaw 4 TEMPURA/ 30 sztuk — 197

futomak z krewetką w tempurze 6 szt, / uramak z kalmarem w tempurze 6 szt, / uramak z warzywami w tempurze 6 szt, / uramak z miecznikiem w tempurze 6 szt, uramak fusion z węgorzem w tempurze owinięty awokado 6 szt

Zestaw 5/ 37 sztuk — 315

sashimi z łososia Label Rouge 3 szt, / sashimi z miecznika 3 szt, / sashimi z tuńczyka bluefin Balfego 3szt, / nigiri z węgorzem 2 szt, / nigiri z maślaną 2 szt, / futomak z tuńczykiem bluefin Balfego i serkiem śmietankowym 6szt, / futomak z tatarem z łososia Label Rouge 6 szt, hosomak z oshinko i kanpyo 6 szt, / uramak fusion z łososiem Label Rouge , tuńczykiem bluefin Balfego i miecznikiem owinięty łososiem,tuńczykiem i miecznikiem 6 szt

Zestaw 6/ 43 sztuki — 353

sashimi z serioli 3 szt / sashimi z łososia 3 szt / sashimi z ryby maślanej 3 szt / gunkany z tatarem z łososia 2 szt / gunkany z tatarem z tuńczyka bluefin Balfego 2 szt / nigiri z gyu tataki 2 szt / nigiri z łososiem opalanym 2 szt / nigiri z doradą różową 2 szt / futomaki z pikantnym tuńczykiem bluefin Balfego 6 szt / uramaki fusion z pieczonym łososiem owinięte węgorzem i awokado 6 szt / hosomaki z oshinko 6 szt / uramaki fusion z łososiem owinięte łososiem opalanym 6 szt

Zestaw 7 / 54 sztuki — 319

futomaki z doradą różową na ostro 6szt / futomaki z tatarem z łososia 6 szt / futomaki z pieczonym łososiem 6 szt / uramaki fusion z łososiem, tuńczykiem bluefin Balfego i miecznikiem owinięte łososiem, tuńczykiem i miecznikiem 6 szt / uramaki z opalanym łososiem 6 szt / uramaki z tuńczykiem bluefin Balfego 6 szt / uramaki z warzywami w tempurze 6 szt / hosomaki z ogórkiem 6 szt / hosomaki z łososiem 6 szt

DODATKI

7

selekcja warzyw stir-fry 20
cebula / cukinia / por / marchew / boczniak ostrygowaty / mini brokuł

francuskie ziemniaki 23
pieczone na tłuszczu Wagyu / pieczony czosnek / szałwia

kostka chrupiącego ryżu 12

krewetki Black Tiger 49
smażone na maśle z czosnkiem / 3 szt

warzywa w tempurze 20
cebula / cukinia / por / marchew / boczniak ostrygowaty / mini brokuł

ryż koshihikari gotowany z sezamem 12

wołowa kość szpikowa 25
pieczona z oliwą / czosnek

SOSY

3

chimichurri 8
z liściem shiso / pasta miso / ocet akazu

á la Bordelaise 12
z dodatkiem 3 letniego koikuchi / sansho

emulsja z żółtek 12
yuzu / czarna trufla / shiro miso tamari

DESERY

4

Fondant z białej czekolady z herbatą matcha 34

Semifreddo z kruchym spodem z orzechów laskowych i pistacji 32

Creme brule z prażoną herbatą hojicha z białej czekolady z herbatą matcha 29

Lody – porcja 13
ciemny sezam / matcha / sorbet ananas z bazylią / czarny kokos / sorbet yuzu / sorbet earl grey / śmietankowe

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

12

Woda niegazowana Perlage 300 ml	10
Woda gazowana Perlage 300 ml	10
Woda niegazowana Perlage 700 ml	19
Woda gazowana Perlage 700 ml	19
Sok jabłkowy Cappy 250 ml	12
Sok pomarańczowy Cappy 250 ml	12
Sok pomarańczowy lub grejpfrutowy świeżo wyciskany 300 ml	22
Coca Cola 250 ml	12
Coca Cola Zero 250 ml	12
Petit Bellot Rouge czerwone, wytrawne / kieliszek 150 ml	19
Petit Bellot Blanc białe, wytrawne / kieliszek 150 ml	12
KIRIN ICHBAN - 330 ml	18

MENU TEPPANYAKI

4

Land & Sea / Stek z polskiej polędwicy wołowej / Krewetki ok 150 g / 3 szt	164
Surf & Turf / Ogon langusty karaibskiej Wagyu A5 Miyazaki - ogon langusty 200 g / wagyu 100 g shiso chimichurri / shiro miso tamari / chipsy z ryżu koshihikari	519
Surf & Turf / Ogon langusty karaibskiej Wagyu A5 Miyazaki - ogon langusty 100 g / wagyu 50 g shiso chimichurri / shiro miso tamari / chipsy z ryżu koshihikari	255
Mix Seafood / ośmiornica / krewetki Black Tiger / przegrzebki / łosoś Loch Duart / tuńczyk bluefin	185

WTORKOWA STREFA STEKA

7

polski antrykot sezonowany na mokro 21 dni - 350 g 150

picanha z australijskiego Wagyu BMS 6+ - 100 g 135
zakres wagowy od 100 g do 350 g; o dostępność steków konkretnej wagi zapytaj kelnera

antrykot z japońskiego Wagyu A5 Miyazaki BMS 12 - 200 g 580
dostępne w dwóch rozmiarach

antrykot z duńskiej wołowiny rasy Jersey sezonowany na sucho 60 dni - 100 g 89
zakres wagowy steków od 400 g do 600 g; o dostępność steków konkretnej wagi zapytaj kelnera

polska polędwica wołowa - 300 g 165

antrykot z japońskiego Wagyu A5 Miyazaki BMS 12 - 100 g 298
dostępne w dwóch rozmiarach

antrykot z hiszpańskiej wołowiny rasy Rubia Gallega sezonowany na sucho 60 dni - 100 g 89
zakres wagowy steków od 400 g do 600 g; o dostępność steków konkretnej wagi zapytaj kelnera

KAWA

6

Espresso 13

Double Espresso 18

Americano 15

Cappucino 18

Latte 18

Flat White 21

HERBATA

14

Herbata Zielona 'Chiński Jaśmin' - imbryk 1 litr 25

Herbata Zielona 'Chiński Jaśmin' - 300 ml 15

Herbata China Green Genmaicha 'Fujiyama' - imbryk 1 litr 24
Zielona herbata mieszana z łuskanym prażonym brązowym ryżem – Genmai

Herbata China Green Genmaicha 'Fujiyama' - 300 ml 14
Zielona herbata mieszana z łuskanym prażonym brązowym ryżem – Genmai

Herbata Japan Genmai Iri Matcha 'Kohki' Organic - imbryk 1 litr 28
Japońska herbata zwana Genmatcha mieszana z brązowym ryżem oraz oprószona wysokogatunkową sproszkowaną Matchą

Herbata Japan Genmai Iri Matcha 'Kohki' Organic - 300 ml 18
Japońska herbata zwana Genmatcha mieszana z brązowym ryżem oraz oprószona wysokogatunkową sproszkowaną Matchą

Herbata owocowa 'Mango Tango' - imbryk 1 litr 26
mocno owocowa kompozycja na bazie suszonej pomarańczy i kandyzowanych tropikalnych owoców

Herbata owocowa 'Mango Tango' - 300 ml 16
mocno owocowa kompozycja na bazie suszonej pomarańczy i kandyzowanych tropikalnych owoców

Herbata Assam 'Duflating' - imbryk 1 litr 34
złożony smak mocno podbudowany wyraźną goryczką i słodowo-kamelowymi aromatami

Herbata Assam 'Duflating' - 300 ml 19
złożony smak mocno podbudowany wyraźną goryczką i słodowo-kamelowymi aromatami

Herbata czarna 'Earl Grey Jaśminowy' - imbryk 1 litr 25
wyrazisty i pachnący cytrusami Earl Grey wzbogacony dużymi kwiatami jaśminu oraz olejkami jaśminowymi

Herbata czarna 'Earl Grey Jaśminowy' - 300 ml 15
wyrazisty i pachnący cytrusami Earl Grey wzbogacony dużymi kwiatami jaśminu oraz olejkami jaśminowymi

Herbata czerwona 'China Pu-erh' 'Wiśniowa Rapsodia' - imbryk 1 litr 25
aromatyczna czerwona herbata pachnąca soczystą pestkową wiśnią / z płatkami róży, owocem wiśni / z dodatki

Herbata czerwona 'China Pu-erh' 'Wiśniowa Rapsodia' - 300 ml 15
aromatyczna czerwona herbata pachnąca soczystą pestkową wiśnią / z płatkami róży, owocem wiśni / z dodatki