MENU RESTAURACJI

TOSUSHI RASZYN

Długa 15, 05-090 Dawidy Bankowe, Polska

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
230	19	14.10.2026

Dania i ceny

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

NOWOŚCI MIESIĄCA (4)

KREWETKA & ŁOSOŚ & PARMEZAN 59,-
krewetka w tempurze, rzepa, ogórek, obłożona opalanym łososiem z parmezanem

SOFTSHELL MAKI 69,-
krab smażony w panierce panko, kimchi, spicymayo, owinięty opalanym łososiem i posypany chipsami z topinamburu, czarny ryż

HAMACHI GOLD (seriola) 69,-
seriola, ogórek, awokado, serek, obłożone seriola, polana sosem z nutą cytryny yuzu

HOTATE MAKI (przegrzebki) 75,-
przegrzebki smażone z masłem, chili i czosnkiem podane na makach z zielonymi warzywami

PRZYSTAWKI (9)

Tatar z łososia 49,-
Siekany łosoś z porem, sezamem i sriracha

Tatar z tuńczyka 62,-
Siekany tuńczyk z porem, sezamem i srirachą

Tatar z serioli 62,-
Siekana seriola z kolendrą, sezamem, sosem ponzu, szczypiorkiem , sriracha

Sałatka goma 25,-
Sałatka z trawy morskiej , z sezamem i dressingiem

Sałatka kimchi 25,-
OSTRA SAŁATKA KOREAŃSKA (sałata pekińska, marchewka, cebula, czosnek, chilli)

Pierożki Gyoza wege 5 szt. 23,-
wegetariańskie

Pierożki Gyoza kurczak 5 szt. 25,-
Pierożki smażone z kurczakiem

Krewetki w tempurze 4 szt. 44,-

Krewetki w tempurze 7 szt. 69,-

ZUPY

9

MISO Z TOFU
22,-
Misoshiru Bulion rybny, pasta sojowa, serek tofu, wakame, sezam, szczypiorek

MISO Z ŁOSOSIEM
27,-
Bulion rybny, pasta sojowa, łosoś, serek tofu, wakame, sezam, szczypiorek

WANTANG
32,-
Wantang japoński bulion drobiowy warzywami i z pierożkami z kurczakiem (2 szt.), szczypiorek

CZAMPONG (bardzo ostry)
34,-
CZAMPONG bulion rybny, małże, ośmiorniczki, krewetki, kalmary, warzywa, makaron udon

MAGURO NAGASAKI Z TUŃCZYKIEM (ostry)
36,-
Bulion rybny, małże, ośmiorniczki, krewetki, tuńczyk, warzywa, czosnek, suszone chilli, szczypiorek, makaron udon

VEGAN MUSHROOM RAMEN
49,-
bulion grzybowy, makaron ramen, mini kukurydza, grzyby słomiane, szczypior, groszek cukrowy, pak choy, por, olejek z duszonego czosnku, nori

TONKOTSU RAMEN
51,-
bulion wieprzowo-drobiowy, makaron ramen, karkówka chashu, boczek chashu, jajko, groszek cukrowy, pak choy, por, szczypior, olejek smakowy niboshi, olejek la-yu, imbir marynowany, nori

TANTANMEN RAMEN
51,-
bulion wieprzowo-drobiowy, makaron ramen, wieprzowina na ostro, jajko, bambus menma, pak choy, groszek cukrowy, por, olejek la-yu, olejek z palonego czosnku, nori

RAMEN Z KACZKĄ SOUS VIDE
55,-
bulion wieprzowo-drobiowy, makaron ramen, pierś kaczki, jajko, groszek cukrowy, pak choy, por, szczypior, olejek la-yu, olejek z palonego czosnku, imbir marynowany, nori

SUSHI

4

Wege
29,-
ogórek, rzepa, tykwa, awokado, serek

Wege w tempurze
30,-
cukinia, por, marchew, tykwa, tempura, spicy mayo

BLACK WEGE
49,-
Bataty w tempurze, awokado, spicy-mayo, czarny ryż, owinięte awokado, rukola

CRUNCHY WEGE
49,-
cała rolka w panierce w panko, awokado, ogórek, tykwa, rzepa, serek, polana sosem sweet&spicy, posypana kruszonymi orzeszkami

ROLKA SZEFA

4

Rolka Szefa - WEGE — 55,-
Zdjęcie rolki szefa jest poglądowe. Napisz w uwagach do zamowienia warzywa, które lubisz, a nasi Masterzy przygotują dla Ciebie specjalną rolkę szefa kuchni.

Rolka Szefa - FUSION ryby — 59,-
Zdjęcie rolki szefa jest poglądowe. Napisz w uwagach do zamowienia: 1-3 rodzaje ryb, które lubisz, a nasi Masterzy przygotują dla Ciebie specjalną rolkę szefa kuchni.

Rolka Szefa - CLASSIC FUSION ryba/owoce morza — 65,-
Zdjęcie rolki szefa jest poglądowe. Napisz w uwagach do zamowienia: 1-3 rodzaje owoców morza, które lubisz, a nasi Masterzy przygotują dla Ciebie specjalną rolkę szefa kuchni.

Rolka Szefa - EXTRA FUSION 2x owoce morza — 75,-
Zdjęcie rolki szefa jest poglądowe. Napisz w uwagach do zamowienia: 1-3 rodzaje owoców morza, które lubisz, a nasi Masterzy przygotują dla Ciebie specjalną rolkę szefa kuchni.

SUSHI

71

SASHIMI MAKI 6 szt. — 59,-
Tuńczyk,Krewetki w panko, rzepa,ogórek,spicy mayo obłożone awokado

SOFTSHELL MAKI — 69,-
krab smażony w panierce panko, kimchi, spicymayo, owinięty opalanym łososiem i posypany chipsami z topinamburu, czarny ryż

ŁOSOŚ GOLD — 55,-
łosoś, awokado, ogórek, serek, obłożona łososiem, majonez truflowy, tobiko, yuzu

ŁOSOŚ SUROWY & AWOKADO — 55,-
SUROWY łosoś, ogórek, tykwa, serek, obłożone awokado z sosem sweet spicy, posypany kruszonymi orzeszkami

ŁOSOŚ PIECZONY & AWOKADO — 55,-
pieczony łosoś, ogórek, tykwa, serek, obłożone awokado z sosem sweet spicy, posypany kruszonymi orzeszkami

KREWETKA & ŁOSOŚ — 59,-
krewetka w tempurze, ogórek, rzepa, spicy mayo, obłożona łososiem *zdjęcie jest poglądowe

KREWETKA & ŁOSOŚ & PARMEZAN — 59,-
krewetka w tempurze, ogórek, rzepa, spicy mayo, obłożona opalanym łososiem z parmezanem *zdjęcie jest poglądowe

KREWETKA &TATAR Z ŁOSOSIA — 59,-
krewetka w tempurze, ogórek, spicy mayo, obłożone tatarem z łososia

KREWETKA &TATAR TUŃCZYK — 62,-
krewetki w tempurze, rzepa, ogórek, spicy mayo, obłożone tatarem z tuńczyka

TUŃCZYK GOLD — 65,-
tuńczyk, ogórek, rzepa, por, spicy mayo, obłożone tuńczykiem, salsa kolendrowa

HAMACHI GOLD (seriola) — 69,-
seriola, ogórek, awokado, serek, obłożone seriola, polana sosem z nutą cytryny yuzu

EBI RAINBOW — 65,-
krewetka w tempurze, ogórek, rzepa, spicy mayo, obłożone łososiem, awokado, węgorzem i slodkim sosem kabayaki

SPICY MAGURO TUNA TEMPURA — 65,-
tuńczyk W TEMPURZE, por, spicy mayo, pieprz sansho, obłożona opalanym tuń czykiem i polana sosem z mango, *zdjęcie jest poglądowe

DRAGON PLATINIUM — 69,-
Krewetki w tempurze, rzepa, ogórek, spicy-mayo, obłożone węgorzem, sos słodki KABAYAKI

SUSHI ciąg dalszy

71

BLACK & SHRIMP w płatku sojowym 41,-
krewetki w tempurze, ogórek, spicy mayo, czarny ryż, płatek sojowy

BLACK KREWETKA TIGER -z czarnym ryżem 47,-
krewetka tygrysia w panco, ogórek, rzepa, czarny ryż, serek, płatek sojowy

Wege 29,-
ogórek, rzepa, tykwa, awokado, serek

Halibut 32,-
halibut, ogórek, rzepa, serek,

Futomaki tatar z łososia 32,-
siekany łosoś, ogórek, sezam

Futomaki tatar z serioli 39,-
siekana seriola, ogórek, sezam

Tuńczyk 39,-
tuńczyk, ogórek, awokado, serek

Wege w tempurze 30,-
cukinia, por, marchew, tykwa, tempura, spicy mayo

Futomaki pieczona maślana 33,-
pieczona ryba maślana, majonez, tykwa, ogórek, sos kabayaki, sezam

Halibut w tempurze 38,-

Krewetka parzona 37,-
krewetka parzona, ogórek, rzepa, serek

BLACK & SALMON (Futomaki z czarnym ryżem) 41,-
łosoś, rzepa, ogórek, spicy mayo, czarny ryż, serek, płatek sojowy

SASHIMI ROLL KREWETKA TYGRYSIA z tatrem z łososia 59,-
Sashimi Roll z krewetką tygrysią i tatarem z łososia

Seriola 39,-
seriola, awokado, ogórek, serek

Łosoś 35,-
łosoś, awokado, ogórek, serek

Futomaki tatar z tuńczyka 39,-
tuńczyk, awokado, rzepa, sriracha

Krewetka parzona 37,-
krewetka parzona, ogórek, rzepa, serek

BLACK & SALMON (Futomaki z czarnym ryżem) 41,-
łosoś, rzepa, ogórek, spicy mayo, czarny ryż, serek, płatek sojowy

Futomaki pieczony łosoś 39,-
pieczony łosoś, majonez, ogórek, tykwa, sos kabayaki,sezam

Tilapia w tempurze 31,-
Tilapia, ogórek, rzepa, tempura, spicy mayo

Łosoś w tempurze 39,-
łosoś, tempura, majonez, ogórek, tykwa, spicy mayo

Kalmar w tempurze 38,-
kalmar w tempurze, ogórek, rzepa, spicy majonez

SUSHI ciąg dalszy

71

Krewetka w tempurze 39,-
krewetka w tempurze, ogórek, rzepa, spicy mayo

Tuńczyk w tempurze 43,-
tuńczyk w tempurze, ogórek, rzepa, spicy mayo

BLACK KREWETKA TIGER -z czarnym ryżem 47,-
krewetka tygrysia w panco, ogórek, rzepa, czarny ryż, serek, płatek sojowy

Ogórek 19,-

Tykwa 19,-

Surowy łosoś 26,-

Pieczona maślana 26,-
maślana, ogórek, tykwa, majonez

Krewetka parzona 32,-

Seriola 32,-
seriola

Awokado 20,-

Tuńczyk 29,-

Węgorz 28,-

Futomaki Węgorz w tempurze 41,-
węgorz w tempurze, majonez, ogórek,rzepa

BLACK & SHRIMP w płatku sojowym 41,-
krewetki w tempurze, ogórek, spicy mayo, czarny ryż, płatek sojowy

Tamago 19,-

Awokado 19,-

Rzepa 19,-

Halibut 26,-

Pieczony łosoś 30,-

Tuńczyk 30,-

Tamago 20,-

Łosoś 25,-

Krewetka 28,-

Seriola 29,-

SUSHI ciąg dalszy

71

FUSION SZEFA 31,-
autorskie nigirii skomponowane specjalnie dla ciebie

Halibut Porcja 3 szt. 28,-
halibut

Tunczyk Porcja 3 szt. 37,-
tuńczyk

Tatar z łososia 29,-

Tatar z serioli 32,-

Ikura kawior 39,-

Łosoś Porcja 3 szt. 28,-
łosoś

Krewetka Porcja 3 szt. 32,-
krewetka

Seriola Porcja 3 szt. 41,-
seriola

Tatar z tuńczyka 32,-

Sałatka z krewetek 32,-

ZESTAWY

13

ZESTAW MASTERSKI — 249,-
ZESTAW SKLADA SIE Z 4 ROLEK PREMIUM , KTÓRE SĄ SKOMPONOWANE SPECJALNE DLA CIEBIE , wybierz wersje pieczoną, surową lub niespodziankę

ZESTAW ŁOSOSIOWY - 14 szt. (1-2 osoby) — 75,-
Nigiri z łososiem – 2 szt. Hosomaki z surowym łososiem – 6 szt. Futomaki z pieczonym łososiem – 6 szt.

ZESTAW SEAFOOD - 20 SZT. (1-3 osoby) — 119,-
Nigirii z krewetką parzoną - 2 szt. Futomaki z kalmarem w tempurze - 6szt. Uramaki z krewetką w tempurze - 6 szt. Uramaki z krewetką parzoną posypane kawiorem masago - 6szt.

ZESTAW FUSION - 20 szt. (1-2 osoby) spróbuj:-) — 135,-
California krewetka w tempurze obłożona tatarem z tuńczyka,- 6 szt. Futomaki łosoś w tempurze obłożone awokado z sosem sweet spicy i orzeszkami Futomaki z łososiem surowym, ogórek, awokado, serek, - 6 szt *zdjecie poglądowe

ZESTAW TOIOWO - 36 szt. (2-4 osoby) — 154,-
Hosomaki z rzepą – 6szt. Hosomaki z ogórkiem – 6szt. Futomaki z maślana pieczoną – 6szt. Futomaki z pieczonym łososiem – 6szt. Uramaki z krewetką w tempurze z czarnym ryżem – 6szt. Uramaki z kalmarem w tempurze – 6szt. * zdjęcie jest poglądowe

ZESTAW KLASYCZNY DUŻY - 40 szt. (2-4 osoby) — 204,-
Nigiri z łososiem – 2 szt.. Nigiri z tuńczykiem – 2 szt. Hosomaki z ogórkiem – 6 szt. Hosomaki z tuńczykiem – 6 szt. Futomaki z łososiem – 6 szt. Futomaki z tatarem z łososia – 6 szt. Uramaki z halibutem– 6 szt. Uramaki z seriolą - 6 szt.

ZESTAW TOSUSHI - 76 szt. — 369,-
Nigiri z łososiem – 2szt. Nigiri z tuńczykiem – 2szt. Hosomaki z awokado – 6szt. Hosomaki z ogórkiem – 6szt. Hosomaki z rzepą – 6szt. Hosomaki z tykwą – 6szt. Futomaki z tatarem z łososia – 6szt. Futomaki z pieczonym łososiem – 6szt. Futomaki z pieczoną maślaną – 6szt. Uramaki z łososiem – 6szt. Uramaki z tuńczykiem – 6szt. Uramaki z węgorzem w tempurze – 6szt. Uramaki z tilapią w tempurze – 6szt. Futomaki z surowym łososiem i czarnym ryżem 6 szt. *zdjęcie jest poglądowe

ZESTAW WEGETARIAŃSKI - 18 szt. — 64,-
Hosomaki z tykwą – 6 szt. Hosomaki z rzepą – 6 szt. Futomaki z warzywami 6 szt.

ZESTAW MAŁY KLASYCZNY - 18 szt. (1 osoba) — 85,-
Hosomaki z tuńczykiem – 6 szt. Futomaki z łososiem – 6 szt. Uramaki z halibutem – 6 szt.

ZESTAW NIGIRII - 10 SZT. (1-3 osoby) — 119,-
Nigirii łosoś - 2 szt. Nigirii tuńczyk - 2 szt. Nigirii krewetka - 2 szt. Nigirii seriola - 2 szt. Nigirii wołowina węgorz - 2 szt.

ZESTAW PIECZONY- 30 szt. (1-3 osoby) — 145,-
Hosomaki z tykwą – 6 szt. Futomaki z pieczonym łososiem - 6szt. Futomaki z pieczoną maślaną – 6 szt. Futomaki z tilapią w tempurze z czarnym ryżem – 6 szt. Uramaki z tuńczykiem w tempurze - 6szt. *zdjęcie jest poglądowe

ZESTAW MIESZANY - 42 szt. (2-4 osoby) — 183,-
Hosomaki z tykwą – 6szt. Hosomaki z rzepą – 6szt. Hosomaki z tuńczykiem – 6szt. Futomaki z pieczonym łososiem – 6szt. Futomaki z pieczoną maślaną – 6szt. Futomaki z tatarem z łososia – 6szt. Uramaki z surowym łososiem – 6szt. *zdjęcie jest poglądowe

ZESTAW MAKI - 58 szt. (2-4 osoby) — 299,-
Hosomaki z ogórkiem – 6szt. Hosomaki z rzepą – 6szt. Futomaki z pieczonym łososiem – 6szt. Futomaki z pieczoną maślaną – 6szt. Futomaki z tilapią w tempurze - 6szt. Uramaki z łososiem – 6szt. Uramaki z halibutem – 6szt. California Gold z łososiem, obłożona łososiem – 8szt. California Gold z tuńczykiem, obłożona tuńczykiem - 8 szt. *zdjęcie jest poglądowe

DANIA GŁÓWNE

12

Warzywa, tofu, grzyby shiitake — 39,-
8 pierożków z delikatnego pszennego ciasta, gotowanych na parze w bambusowym koszyczku; podawane z sosem yuzu-ponzu z olejkiem la-yu.

Wieprzowina z kolendrą i szczypiorkiem — 41,-
8 pierożków z delikatnego pszennego ciasta, gotowanych na parze w bambusowym koszyczku; podawane z sosem yuzu-ponzu z olejkiem la-yu.

Kaczka z imbirem i pomarańczą — 41,-
8 pierożków z delikatnego pszennego ciasta, gotowanych na parze w bambusowym koszyczku; podawane z sosem yuzu-ponzu z olejkiem la-yu.

PAD THAI - Tofu — 49,-
Makaron ryżowy w aromatycznym sosie z tamaryndowca, z kiełkami fasoli mung, posypany prażonymi orzeszkami z dodatkiem kolendry.

PAD THAI - Krewetki — 55,-
Makaron ryżowy w aromatycznym sosie z tamaryndowca, z kiełkami fasoli mung, posypany prażonymi orzeszkami z dodatkiem kolendry.

WOŁOWINA STIR-FRY — 61,-
smażony rostbef z groszkiem cukrowym, mini kukurydzą, fenkułem, w intensywnym sosie ostrygowym-chilli, szczypior, sezam, podana z białym ryżem

Wołowina chilli z bulionem — 41,-
8 pierożków z delikatnego pszennego ciasta, gotowanych na parze w bambusowym koszyczku; podawane z sosem yuzu-ponzu z olejkiem la-yu.

Kurczak z warzywami — 41,-
8 pierożków z delikatnego pszennego ciasta, gotowanych na parze w bambusowym koszyczku; podawane z sosem yuzu-ponzu z olejkiem la-yu.

KACZKA TERIYAKI — 81,-
Chrupiąca kaczka teriyaki w złocistej tempurze, podana na warzywach z woka, z egzotycznymi jagodami goji i białym ryżem.

PAD THAI - Kurczak — 52,-
Makaron ryżowy w aromatycznym sosie z tamaryndowca, z kiełkami fasoli mung, posypany prażonymi orzeszkami z dodatkiem kolendry.

STEK Z ŁOSOSIA — 79,-
Grillowany stek z łososia w sosie teriyaki, podany z białym ryżem, młodym pędem imbiru, dzikim brokułem, posypany szczypiorkiem i sezamem.

KURCZAK TERIYAKI — 51,-
smażony makaron udon z kurczakiem w sosie teriyaki z mixem warzyw, szczypiorem i sezamem

DODATKI

23

Dodatkowe wasabi	4,-	Sos sojowy	4,-
Imbir	4,-	Dodatkowy sos kabayaki słodki	6,-
Dodatkowy sos teriyaki	6,-	Dodatkowy sos ostry	6,-
Dodatkowy sos spicy mayo	6,-	Wymiana ryb	7,-
Wymiana na owoce morza	8,-	Wymiana na czarny ryż	7,-
Płatek sojowy	8,-	Rolka w tempurze	8,-
Rolka w tamago	8,-	Ryż do sushi	7,-
Opakowanie dostawy	5,-	Dodatkowy sos spicy mayo, orzechowy, sweet-chilli, teriyaki lub ketchup	6,-
Dodatkowa porcja warzyw lub jajka	6,-	Dodatkowa porcja makaronu do ramenu	10,-
Dodatkowa porcja mięsa do ramenu - wieprzowina/boczek	12,-	Dodatkowa porcja mięsa do ramenu - kaczka	14,-
Dodatkowa porcja ryżu	9,-	Warzywa z woka	15,-
Wymiana w daniu głównym - frytki/makaron	15,-		

DLA DZIECI

5

Temari 15,-
Kulki ryżowe 5 szt.

Frytki Bataty starter + ketchup 26,-
Frytki ze słodkich ziemniaków z ketchupem

Mini Futomaki z pieczonym łososiem 8 szt. 35,-
pieczony łosoś, serek, awokado, płatek sojowy *zdjęcie jest poglądowe

Frytki zwykłe + ketchup 23,-

Mini Hosomaki pieczony łosoś w płatku sojowym 10 szt. 31,-
pieczony łosoś, serek, płatek sojowy * danie hosomaków jest poglądowe, danie wydajemy bez frytek

DESERY

3

Lody Tempura 29,-
Lody śmietankowe w autorskiej panierce podane na ciepło.

Deser dnia 29,-
Zapytaj kelnera.

Deser lodowy 29,-
Do wyboru: kokos, pomarańcza, cytryna.

NAPOJE ZIMNE

17

Coca-Cola Zero Cukru - 0,25L	12,-	Coca-Cola Original Taste - 0,25L	12,-
Fanta - 0,25L	12,-	Sprite - 0,25L	12,-
Kinley Tonic Water - 0,25L	12,-	Kropla Beskidu/Kropla Delice naturalna woda mineralna niegazowana i gazowana - 0,33L	12,-
Kropla Beskidu/Kropla Delice naturalna woda mineralna niegazowana i gazowana - 0,5L	18,-	Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem - 0,25L	14,-
Cappy jabłkowy - 0,25L	14,-	Cappy pomarańczowy - 0,25L	14,-
Cappy jabłkowy - 0,5L	22,-	Cappy pomarańczowy - 0,5L	22,-
Sok świeżo wyciskany - 0,3L	26,-	Napój aloesowy - 0,25L	12,-
Napój aloesowy - 0,5L	18,-	Lemoniada - 0,35L	22,-
Lemoniada - 1 LITR	59,-		

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

3

T-SUSHI SPRITZ FREE 31,-
Prosecco bezalkoholowe, syrop brzoskwiniowy, soda

APEROL SPRITZ FREE 31,-
Prosecco bezalkoholowe, syrop pomarańczowy, soda

HUGO FREE 31,-
Prosecco bezalkoholowe, syrop z czarnego bzu, limonka, soda

KAWA

9

Espresso	12,-
Americano	15,-
Flat White	17,-
Latte Macchiato	20,-
Syrop do kawy	3,-
Doppio	14,-
Cappuccino	17,-
Cafe Latte	19,-
Kawa mrożona / w sezonie letnim	25,-

HERBATA

7

Zielona w dzbanku - 0,5L tradycyjna, wiśniowa, jaśminowa, ryżowa	14,-
Czarna w dzbanku - 0,5L owocowa, z domieszką ziół lub kwiatów	14,-
Zielona Mrożona / w sezonie letnim - 0,35L	26,-
Czarna Zimowa / z alkoholem - w sezonie zimowym - 0,5L	21,-/24,-
Zielona w dzbanku - 0,9L tradycyjna, wiśniowa, jaśminowa, ryżowa	18,-
Czarna w dzbanku - 0,9L owocowa, z domieszką ziół lub kwiatów	18,-
Czarna Zimowa - w sezonie zimowym - 0,35L	18,-

PIWO

12

Piwo japońskie (bezalkoholowe) - 0,33L	20,-
Piwo japońskie - 0,33L	20,-
Corona Extra - 0,33L	18,-
Corona Zero (bezalkoholowe) - 0,33L	20,-
Leffe Blonde - 0,33L	18,-
Leffe Brune - 0,33L	18,-
Hoagaarden - 0,33L	18,-
Stella Artois - 0,33L	18,-
PilsnerUrquell - 0,5L	18,-
Piwo z beczki w sezonie letnim - 0,3L	14/19,-
Piwo z beczki w sezonie letnim - 0,5L	14/19,-
Piwo grzane - 0,5L	24,-

WINO

5

Choya Original - 0,125L wino śliwkowe słodkie	19 / 85,-
Choya Original - 0,75L wino śliwkowe słodkie	19 / 85,-
Choya dry - 0,125L wino śliwkowe wytrawne	20 / 89,-
Choya dry - 0,75L wino śliwkowe wytrawne	20 / 89,-
Wino grzane z dodatkami - 0,35L	28,-

KOKTAJLE

8

T-SUSHI SPRITZ 34,-
Choya, Prosecco, syrop brzoskwiniowy

APEROL SPRITZ 36,-
Aperol, Prosecco, soczysta pomarańcza, soda

HUGO 34,-
Prosecco, syrop z czarnego bzu, limonka, soda

MOJITO 36,-
Rum, soda, limonka, mięta, cukier trzcinowy

NEGRONI 36,-
Campari, Martini Rosso, gin, soczysta pomarańcza

CUBA LIBRE 36,-
Rum, Coca Cola, sok z limonki

SUMMER SPRITE 34,-
Rum, Passoa, sok z limonki, Sprite

ALOE VERA 33,-
Gin, sok z limonki, sok aloesowy

ALKOHOLE

12

Sake Sparkling - 360 ml 99,-

Sake - 40 ml 16/ 45/ 139,-

Sake - 150 ml 16/ 45/ 139,-

Sake - 720 ml 16/ 45/ 139,-

Wódka Finlandia - 40 ml 15/ 130,-

Wódka Finlandia - 500 ml 15/ 130,-

Jack Daniel's Whiskey - 40 ml 26/ 260,-

Jack Daniel's Whiskey - 700 ml 26/ 260,-

Tullamore DEW Whisky - 40 ml 26/ 260,-

Tullamore DEW Whisky - 700 ml 26/ 260,-

Japońska Whisky - 40 ml 40,-

Martini - 100 ml 25,-