

# SAKANA SUSHI & STICKS

## KRAKÓW

Restauracja Sakana to renomowana japońska restauracja, która zyskała uznanie dzięki autentycznym i starannie przygotowanym daniom kuchni japońskiej. Sakana, co po japońsku oznacza "ryba", specjalizuje się w świeżym sushi i sashimi, oferując szeroki wybór ryb i owoców morza najwyższej jakości.

Sakana jest miejscem, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a jakość i smak potraw stoją na najwyższym poziomie. To idealne miejsce dla miłośników kuchni japońskiej, którzy szukają autentycznych doznań kulinarnych w eleganckim otoczeniu.

Sakana Restaurant is a renowned Japanese restaurant that has gained recognition for its authentic and meticulously prepared Japanese cuisine. Sakana, which means "fish" in Japanese, specializes in fresh sushi and sashimi, offering a wide selection of the highest quality fish and seafood.

Sakana is a place where tradition meets modernity, and the quality and taste of the dishes are at the highest level. It is the perfect place for lovers of Japanese cuisine who are looking for authentic culinary experiences in an elegant setting.

Serwis kelnerski wliczony w rachunek w wysokości 10%. Poinformuj personel o swoich alergiach lub zapoznaj się z listą alergenów dostępną w restauracji.

10% service charge is added to your bill. Please inform our staff about your allergies or check list of allergens in restaurant.



# MENU

## SEZONOWE

### SEASONAL MENU

**Carpaccio seriola, yuzu, trufła** 75  
*Yellowtail carpaccio, yuzu, truffle*

**Sando** 40  
chleb Shokupan, szarpana wołowina BBQ, kimchi, czerwona cebula majonez yuzu  
**Sando**  
*Shokupan bread, pulled BBQ beef, kimchi, red onion, yuzu mayonnaise*

**Vege Sando** 40  
chleb Shokupan, chrupiące tofu, guacamole, czerwona cebula, kimchi, majonez yuzu  
**Vege Sando**  
*Shokupan bread, crispy tofu, guacamole, red onion, kimchi, yuzu mayonnaise*

**California łosoś gravlax** 75  
matcha, groszek cukrowy, avocado, ogórek, ikura ponzu, majonez wasabi  
**California gravlax**  
*matcha salmon, sugar peas, avocado, cucumber, ponzu ikura, wasabi mayonnaise*

**Ramen shoyu** 55  
boczek chashu, jajko, bambus, nori, pak choy, dymka, sezam  
**Shoyu ramen**  
*chashu bacon, egg, bamboo, nori, pak choy, spring onion, sesame*

**Sakana Mont Blanc na słodko** 30  
*Sweet Mont Blanc by Sakana*

**Kinga sparclino 250ml**  
Cytryna / pomarańcza  
**Kinga sparclino 250ml**  
Lemon / Orange

**KINGA**  
SPARCLINO

12

# MENU

## SEZONOWE

### SEASONAL MENU

#### YAKITORI

Piątek, Sobota 12:00-21:30

Friday, Saturday 12:00-21:30

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Grillowane warzywa</b><br><i>Grilled vegetables</i>           | 20 |
| <b>Kurczak 100g</b><br><i>Chicken 100g</i>                       | 30 |
| <b>Krewetki 3szt.</b><br><i>Shrimps 3pcs</i>                     | 30 |
| <b>Wołowina 80g</b><br><i>Beef 80g</i>                           | 35 |
| <b>Łosoś 80g</b><br><i>Salmon 80g</i>                            | 35 |
| <b>Tuńczyk 80g</b><br><i>Tuna 80g</i>                            | 35 |
| <b>Krewetka Black Tiger 80g</b><br><i>Black Tiger Shrimp 80g</i> | 35 |
| <b>Małże w boczku 2szt.</b><br><i>Scallops in bacon 2pcs</i>     | 45 |
| <b>Ośmiornica 40g</b><br><i>Octopus 40g</i>                      | 55 |

# JAPOŃSKI TAPAS

## JAPANESE TAPAS

|                                                                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Edamame solone / pikantne / grillowane</b><br><i>Edamame salted / spicy / grilled</i>                                                            | 23 |
| <b>Tacos z pikantnymi krewetkami</b><br><i>Spicy shrimp taco</i>                                                                                    | 28 |
| <b>Tacos z tatarem z łososia</b><br><i>Salmon tartare taco</i>                                                                                      | 30 |
| <b>Tacos z ośmiornicą</b><br><i>Octopus taco</i>                                                                                                    | 31 |
| <b>Tacos z tatarem z tuńczyka</b><br><i>Tuna tartare taco</i>                                                                                       | 35 |
| <b>Grillowana kukurydza</b><br><i>Grilled corn</i>                                                                                                  | 22 |
| <b>Grillowane awokado</b><br><i>Grilled avocado</i>                                                                                                 | 25 |
| <b>Pierogi gyoza</b><br>kurczak / wołowina / krewetki / wegetariańskie<br><i>Gyoza dumplings</i><br><i>chicken / beef / shrimps / vegetarian</i>    | 35 |
| <b>Warzywa w tempurze 7szt.</b><br><i>Vegetables in tempura 7pcs</i>                                                                                | 45 |
| <b>Krewetki w tempurze 5szt.</b><br><i>Shrimps in tempura 5pcs</i>                                                                                  | 65 |
| <b>Kalmary w tempurze 5szt.</b><br><i>Calamari in tempura 5pcs</i>                                                                                  | 65 |
| <b>Karaage</b><br>Smażone na chrupko młode kalmary z młodym szpinakiem i chilli<br><i>Crispy fried baby calamari with baby spinach and chillies</i> | 57 |

**Tatar z łososia 150g** 57  
*Salmon tartare 150g*

**Tatar z tuńczyka 150g** 67  
*Tuna tartare 150g*

**Carpaccio z łososia** 55  
Opiekany łosoś, sezam, zuke, oliwa paprykowa  
**Salmon carpaccio**  
*Seared salmon, sesame, zuke, pepper oil*

**Tuńczyk ponzu** 65  
Tuńczyk, sos ponzu, dymka, kizami wasabi, zuke  
**Ponzu tuna**  
*Tuna, ponzu sauce, spring onion, kizami wasabi, zuke*

**Carpaccio z polędwicy wołowej** 65  
Wołowina, por, kizami wasabi  
**Beef sirloin carpaccio**  
*Beef, leek, kizami wasabi*

**Ceviche dorada** 65  
Dorada, limonka, ogórek, kolendra, owoce, puree z mango  
**Sea bream ceviche**  
*Sea bream, lime, cucumber, coriander, fruits, mango puree*

**Małże Św.Jakuba 3szt.** 110  
Małże w sosach tiradito, kolendra, yuzu  
**St.Jacques scallops 3pcs**  
*St. Jacques in tiradito, corriander, yuzu sauce*

# CHIRASHI

Chirashi to dekompozycja sushi, które zostało rozbite w pojedyncze elementy i zaaranżowane w nowej formie. To rodzaj japońskiej potrawy, serwowanej w miseczce z ryżem i ułożonymi na nim składnikami – owocami morza, warzywami czy tofu.

Chirashi is a decomposition of sushi that has been composed into individual elements and arranged in a new form. It is a type of Japanese dish served in a bowl with rice and ingredients placed on it – seafood, vegetables or tofu.

## Hoso Chirashi

75

2 rodzaje ryby po 3 kawałki, edamame, ogórek, awokado, kielki, ryż

*2 types of fish 3 pieces, edamame, cucumber, avocado, sprouts, rice*

## Futo Chirashi

105

3 rodzaje ryby po 3 kawałki, edamame, ogórek, awokado, kielki, ryż

*3 types of fish 3 pieces, edamame, cucumber, avocado, sprouts, rice*

## Sake Chirashi

85

Tatar z łososia, ogórek, edamame, jalapeno, oshinko, awokado, ryż

*Salmon tartare, , cucumber, edamame, jalapeno, oshinko, avocado, rice*

## Maguro Chirashi

90

Tatar z tuńczyka, ogórek, edamame, jalapeno, oshinko, awokado, ryż

*Tuna tartare, cucumber, edamame, jalapeno, oshinko, avocado, rice*

## Tofu Chirashi

65

Smażone tofu, goma wakame, kimchi edamame, shiitake, takuan, ryż

*Fried tofu, wakame, edamame, shiitake, takuan, rice*

# SALATKI

## SALADS

**Miseczka ryżu** 15  
*Bowl of rice*

**Shitake** 25  
Grzyby shitake na słodko  
*Sweet shitake mushrooms*

**Goma wakame** 25  
Cienkie paseczki glonów wakame z sosem  
sezamowym  
*Thin slices wakame algae with sesame sauce*

**Kimchi** 25  
Kapusta pekińska, marchew, rzodkiew, dymka  
*Chinese cabbage, carrot, radish, spring onion*

**Wakame** 25  
Wakame, ponzu, ogórek, sezam  
*Wakame, ponzu, cucumber, sesame*

**Salatka ze smażonym tofu** 42  
Smażone tofu, mix salat, sos sezamowy  
**Fried tofu salad**  
*Fried tofu, salad mix, sesame sauce*

**Salatka z grillowanymi krewetkami** 65  
Grillowane krewetki 5szt., mix salat, smażone tofu, sos  
sezamowy  
**Grilled shrimp salad**  
*Grilled shrimps 5pcs, salad mix, fried tofu, sesame  
sauce*

# ZUPY

## SOUPS

### **Zupa miso**

23

Miso, wakame, tofu, dymka, sezam

#### ***Miso soup***

*Miso, wakame, tofu, spring onion, sesame*

### **Pikantna zupa miso**

23

Miso, wakame, tofu, cukinia, Toban-jian, dymka

#### ***Spicy Miso soup***

*Miso, wakame, tofu, zucchini, Toban-jian, spring onion*

### **Japoński bulion rybny**

29

Łosoś, kapusta, marchew, sezam

#### ***Japanese fish broth***

*Salmon, cabbage, carrot, sesame*

### **Kimchi**

35

Kimchi, boczek, grzyby, cebula

*Kimchi, bacon, mushrooms, onion*

### **Udon**

45

Bulion wołowy, makaron udon, wołowina, jajko, pak choy, dymka

*Beef broth, udon noodles, beef, egg, pak choy, spring onion*

# DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

**Kurczak w panko** 55  
*Panko crusted chicken*  
120g

**Dorada w panko** 75  
*Panko crusted sea bream*  
120g

**Łosoś teriyaki** 75  
*Teriyaki salmon*  
160g

**Grillowany antrykot wołowy** 125  
*Grilled beef entrecote*  
160g

**Grillowana ośmiornica** 125  
*Grilled octopus*  
140g

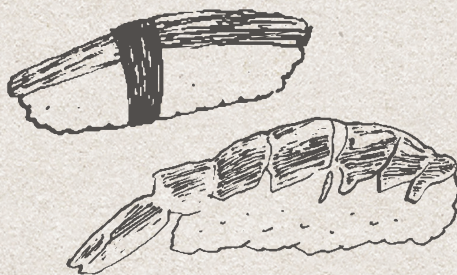
**Wybierz swoje 3 dodatki:**  
Goma wakame, ryż, kimchi, wakame, grzyby shiitake

**Choose 3 side dishes:**  
Goma wakame, rice, kimchi, wakame, shiitake

# NIGIRI

Najbardziej znane i cenione sushi na świecie. Prostota, elegancki wygląd i niezapomniany smak – innymi słowy nigiri. Nazwa nigiri pochodzi od japońskiego słowa nigiru oznaczającego „ugniatać”, „ściskać”. Nigiri to ugnieciona w jajowaty kształt kulka ryżu z uformowanym na wierzchu dodatkiem: rybą, owocami morza czy nawet mięsem lub warzywami.

The most famous and appreciated sushi in the world. Simple, elegant form and unforgettable taste – in other words nigiri. The name nigiri comes from the Japanese word nigiru meaning 'to grasp' or 'to grip'. Nigiri is a rectangular shaped rice topped with a slice of fish, seafood or even meat or vegetables.



## ZESTAWY PO 2 SZTUKI SETS OF 2 PIECES

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Tamago / Omelette</b>                    | <b>20</b> |
| <b>Awokado / Avocado</b>                    | <b>27</b> |
| <b>Łosoś / Salmon</b>                       | <b>27</b> |
| <b>Okoń morski / Sea bass</b>               | <b>43</b> |
| <b>Dorada / Sea bream</b>                   | <b>43</b> |
| <b>Tuńczyk / Tuna</b>                       | <b>43</b> |
| <b>Węgorz / Eel</b>                         | <b>43</b> |
| <b>Krewetka / Shrimp</b>                    | <b>43</b> |
| <b>Seriola / Yellowtail</b>                 | <b>49</b> |
| <b>Ośmiornica / Octopus</b>                 | <b>44</b> |
| <b>Marynowana wołowina / Marinated beef</b> | <b>49</b> |
| <b>Tuńczyk bluefin / Bluefin tuna</b>       | <b>50</b> |

# HOSOMAKI

Hosoi po Japońsku oznacza „cienki”, ma to swoje odzwierciedlenie na wyglądzie rolki. Maki są wypełniane jednym składnikiem, może to być warzywo, ryba lub owoce morza. Najpopularniejszym zestawieniem jest rolka z ogórkiem albo tuńczykiem. Hosomaki to rodzaj maków najczęściej wybieranych przez Japończyków.

Hosoi means 'thin' in Japanese, which is reflected in the appearance of the roll. Hosomaki are filled with one ingredient. It can be a vegetable, fish or seafood. The most popular combination is a roll with cucumber or tuna. Hosomaki is the type of rolls most often chosen by the Japanese.



## ZESTAWY PO 6 SZTUK SETS OF 6 PIECES

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>Ogórek / Cucumber</b>                       | <b>20</b> |
| <b>Tykwa kanpyo / Kanpyo calabash</b>          | <b>20</b> |
| <b>Rzodkiew takuan / Takuan pickled radish</b> | <b>20</b> |
| <b>Tamago</b>                                  | <b>20</b> |
| <b>Awokado / Avocado</b>                       | <b>27</b> |
| <b>Łosoś / Salmon</b>                          | <b>27</b> |
| <b>Pieczony łosoś / Baked salmon</b>           | <b>27</b> |
| <b>Okoń / Sea bass</b>                         | <b>36</b> |
| <b>Dorada / Sea bream</b>                      | <b>36</b> |
| <b>Tuńczyk / Tuna</b>                          | <b>38</b> |
| <b>Krewetka w tempurze / Shrimp in tempura</b> | <b>43</b> |
| <b>Węgorz / Eel</b>                            | <b>43</b> |
| <b>Seriola / Yellowfish</b>                    | <b>44</b> |
| <b>Tuńczyk Bluefin / Bluefin tuna</b>          | <b>50</b> |

# FUTOMAKI I URAMAKI

W Europie futomaki to zdecydowany ulubieniec, najczęściej zamawiane danie w sushi barach. Przedrostek „futo” wywodzi się od japońskiego przymiotnika „futoi” znaczącego „tłusty”, „gruby”. Nazwa odnosi się do objętości roli oraz różnorodności i bogactwa składników w niej zawiniętych.

Uramaki to maki zawijane odwrotnie. Rolkę zwija się tak, by ryż pozostał na zewnątrz, natomiast składniki w środku. Ryż często obsypuje się sezamem lub kawiozem.

In Europe, futomaki are a definite favorite and the most frequently ordered dish in sushi bars. The prefix ‘futo’ comes from the Japanese adjective “futoi” meaning ‘fat’ or ‘fat’. The name refers to the volume of the roll and the variety and richness of the ingredients wrapped in it.

Uramaki is the ‘inside out’ roll. The rolls instead of being wrapped so that the rice remains on the outside and the ingredients remain on the inside. Rice is often sprinkled with sesame seeds or caviar.



## ZESTAWY PO 6 SZTUK SETS OF 6 PIECES

|                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Łosoś, warzywa, serek</b><br><i>Salmon, vegetables, cream cheese</i>                                 | 38 |
| <b>Pieczony łosoś, warzywa, serek</b><br><i>Baked salmon, vegetables, cream cheese</i>                  | 38 |
| <b>Pieczona ryba maślana</b><br><i>Baked Butterfish, vegetables, cream cheese</i>                       | 38 |
| <b>Tuńczyk, warzywa, serek</b><br><i>Tuna, vegetables, cream cheese</i>                                 | 49 |
| <b>Węgorz, warzywa, serek, słodki sos</b><br><i>Eel, vegetables, cream cheese, sweet sauce</i>          | 49 |
| <b>Dorada lub okoń morski, warzywa, serek</b><br><i>Sea bream or sea bass, vegetables, cream cheese</i> | 49 |
| <b>Krewetka w tempurze, warzywa, majonez</b><br><i>Shrimp fried in tempura, vegetables, mayonnaise</i>  | 49 |
| <b>Krewetki parzone, warzywa, majonez</b><br><i>Steamed shrimps, vegetables, mayonnaise</i>             | 49 |

|                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kalmary w tempurze, warzywa, majonez</b><br><i>Squid fried in tempura, vegetables, mayonnaise</i>                                          | 49 |
| <b>Pieczony okoń morski lub dorada, warzywa, serek</b><br><i>Roasted sea bass or sea bream, vegetables, cream cheese</i>                      | 49 |
| <b>Okoń morski lub dorada w tempurze, warzywa, majonez</b><br><i>Sea bass or sea bream in tempura, vegetables, mayonnaise</i>                 | 49 |
| <b>Ośmiorniczki na maśle czosnkowym, panko, warzywa, majonez</b><br><i>Baby octopus fried in garlic butter, panko, vegetables, mayonnaise</i> | 53 |
| <b>Marynowane ryby smażone na maśle czosnkowym, warzywa, majonez</b><br><i>Marinated fish fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise</i>  | 53 |
| <b>Wołowina smażona na maśle czosnkowym, warzywa, majonez</b><br><i>Beef fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise</i>                   | 53 |
| <b>Salatka z przegrzebków, por, majonez, cała rolka w tempurze</b><br><i>Scallop salad, leek, mayonnaise all in tempura</i>                   | 53 |
| <b>Krewetki smażone na maśle czosnkowym, warzywa, majonez</b><br><i>Shrimps fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise</i>                | 53 |
| <b>Seriola, limonka, mięta, serek, warzywa</b><br><i>Yellowtail, lime, mint, cream cheese, vegetables</i>                                     | 53 |
| <b>Wegetariańska - ogórek, awokado, oshinko, tykwa</b><br><i>Vegetarian - cucumber, avocado, oshinko, calabash</i>                            | 39 |
| <b>Wegetariańska - warzywa w tempurze</b><br><i>Vegetarian - Vegetables in tempura</i>                                                        | 43 |
| <b>Wegetariańska - smażone tofu, warzywa</b><br><i>Vegetarian - fried tofu, vegetables</i>                                                    | 43 |
| <b>Maki z tatarem z łososia 3szt. (opcjonalnie w tempurze)</b><br><i>Maki with salmon tartare 3pcs (optional in tempura)</i>                  | 49 |
| <b>Maki z tatarem z tuńczyka 3szt. (opcjonalnie w tempurze)</b><br><i>Maki with tuna tartare 3pcs (optional in tempura)</i>                   | 53 |

# URAMAKI GOLD

Uramaki gold to nic innego jak modyfikacja klasycznych uramaków. Różnica polega na tym, że na ryż znajdujący się po zewnętrznej stronie rolki układa się rybę, mięso, warzywo lub owoc.

Uramaki gold is nothing more than a modification of classic uramaki. The difference is that fish, meat, vegetables or fruit are placed on the rice on the outside of the roll.



## ZESTAWY PO 6 SZTUK SETS OF 6 PIECES

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Łosoś — awokado</b><br><i>Salmon — avocado</i>                                     | 49 |
| <b>Łosoś — łosoś</b><br><i>Salmon — Salmon</i>                                        | 53 |
| <b>Tuńczyk — mango</b><br><i>Tuna — mango</i>                                         | 49 |
| <b>Tuńczyk — łosoś</b><br><i>Tuna — Salmon</i>                                        | 59 |
| <b>Tuńczyk — tuńczyk</b><br><i>Tuna — Tuna</i>                                        | 61 |
| <b>Krewetka w tempurze — węgorz</b><br><i>Shrimp fried in tempura batter — eel</i>    | 61 |
| <b>Krab w tempurze — łosoś</b><br><i>Crab fried in tempura batter — salmon</i>        | 61 |
| <b>Krewetka w tempurze — wołowina</b><br><i>Shrimp fried in tempura batter — beef</i> | 61 |

# SASHIMI MAKI

Sashimi maki to kreacja powstała w okresie ostatnich kilku lat poza Japonią. Jest to połączenie sushi i sashimi. Patrząc na wygląd i zasadę przygotowania sashimi maków jest zdecydowanie bliżej do sushi niż sashimi.

Sashimi maki is a creation that has been created in the last few years outside of Japan. It is a combination of sushi and sashimi. Looking at the appearance and principle, preparing sashimi maki is definitely closer to sushi than sashimi.

## ZESTAWY PO 6 SZTUK SETS OF 6 PIECES

**Krewetka w tempurze, opalany łosoś, warzywa, majonez** 61

*Shrimp fried in tempura, fired salmon, vegetables, mayonnaise*

**Witraż 3 rodzaje ryby, omlet, warzywa, serek** 61

*Stained glass 3 types of fishes, omelette, vegetables, cream cheese*

**Wołowina gyutataki, kimchi, ogórek, szczypiorek** 61

*Gyutataki beef, kimchi, cucumber, dill*

**Tatar z łososia, warzywa** 73

*Salmon tartare, vegetables*

**Tuńczyk, krewetka parzona, ogórek, tamago, papier ryżowy** 73

*Tuna, steamed shrimp, cucumber, tamago, rice paper*

# REKOMENDACJE

## RECOMMENDATIONS

ZESTAWY PO 8 SZTUK  
SETS OF 8 PIECES

### **Sakana vege Uramaki**

65

Grillowane tofu, jalapeno, serek, shiitake, tykwa, ogórek, avocado

*Grilled tofu, jalapeno, cream cheese, shiitake, calabash, cucumber, avocado*

### **Sakana Maki**

75

Krewetka w tempurze, avocado, ogórek, oshinko, por, majonez  
*Shrimp in tempura, avocado, cucumber, oshinko, leek, mayonnaise*

### **Spider Roll**

75

Krab w tempurze, avocado, por, fukujinzuke, oshinko, ogórek, majonez

*Crab fried in tempura, avocado, leek, fukujinzuke, oshinko, cucumber, mayonnaise*

### **Anago Dragon**

75

Węgorz, avocado, shiitake, tykwa, ogórek, oshinko, słodki sos  
*Eel, avocado, shiitake, calabash, cucumber, oshinko, sweet sauce*

### **Sakana Uramaki**

75

Łosoś opalany, cukinia w tempurze, serek, shiitake, tykwa, ogórek, chilli

*Roasted salmon, zucchini in tempura, cream cheese, shiitake, calabash, cucumber, chilli*

### **Sakana Maki - tuńczyk truflowy / truffle tuna**

85

Krewetka w tempurze, tuńczyk, ogórek, por, majonez, pasta truflowa, trufła

*Shrimp in tempura, tuna, cucumber, leek, mayonnaise, truffle paste, truffle*

### **Rainbow Roll**

85

Łosoś, tuńczyk, krewetka, ogórek, oshinko, por, majonez, dymka  
*Salmon, tuna, shrimp, cucumber, oshinko, leek, mayonnaise, spring onion*

### **Gyutataki Roll**

85

Dorada w tempurze, wołowina, ogórek, por, majonez  
*Sea bream in tempura, beef, cucumber, leek, mayonnaise*

### **Octopus Roll**

105

Ośmiornica grillowana na maśle czosnkowym, avocado  
*Grilled octopus on garlic butter, avocado*

# SASHIMI

Sashimi to japoński sposób serwowania surowego mięsa, ryb i owoców morza. Najczęściej składniki są pokrojone w kostkę lub płatki i podawane z warzywami.

Zapytaj obsługę o ryby jakie tego dnia serwujemy.

Sashimi is a Japanese way of serving raw meat, fish and seafood. Most often, the ingredients are cut into cubes or flakes and served with vegetables.

Ask our service about the fish we serve today.

## **Małe sashimi**

1 rodzaj ryby po 5 kawałków

### ***Small sashimi***

*1 type of fish 5 pieces*

53

## **Średnie sashimi**

3 rodzaje ryb po 5 kawałków

### ***Medium sashimi***

*3 types of fish 5 pieces*

152

## **Duże sashimi**

5 rodzajów ryb po 5 kawałków

### ***Big sashimi***

*5 types of fish 5 pieces*

220

# ZESTAWY

## SETS

### **Nigiri omakase małe** 105

Nigiri set rekomendowany przez kucharza 6szt.

#### ***Small nigiri omakase***

*Nigiri set recommended by the chef 6pcs*

### **Nigiri omakase duże** 199

Nigiri set rekomendowany przez kucharza 12szt.

#### ***Big nigiri omakase***

*Nigiri set recommended by the chef 12pcs*

### **Sezon na trufle** 135

Futomaki łosoś 6szt.

Hosomaki ogórek 6szt.

Sakana maki tuńczyk truflowy 8szt.

#### ***Truffle season***

*Futomaki salmon 6pcs*

*Hosomaki cucumber 6pcs*

*Sakana maki tuna truffle 8pcs*

### **Maki Lovers** 220

Futomaki łosoś 3szt.

Futomaki tuńczyk 3szt.

Futomaki węgorez 3szt.

Futomaki marynowany ryby 3szt.

Futomaki tatar z łososia w tempurze 3szt.

Uramaki z krewetką w tempurze 8szt.

Uramaki z łososiem pieczonym 8szt.

*Futomaki salmon 3pcs*

*Futomaki tuna 3pcs*

*Futomaki eel 3pcs*

*Futomaki marinated fishes 3pcs*

*Futomaki salmon tartare in tempura 3pcs*

*Uramaki shrimp in tempura 8pcs*

*Uramaki baked salmon 8pcs*

## Too Hot

220

Futomaki pieczony łosoś 6szt.  
Futomaki marynowany ryby w tempurze 6szt.  
Futomaki okoń w tempurze 6szt.  
Futomaki krewetka w tempurze 6szt.  
Futomaki węgorz 6szt.

*Futomaki baked salmon 6pcs*  
*Futomaki marinated fishes in tempura 6pcs*  
*Futomaki sea bass in tempura 6pcs*  
*Futomaki shrimp in tempura 6pcs*  
*Futomaki eel 6pcs*

## Vege so what?

179

Futomaki chrupiące tofu 6szt.  
Uramaki warzywa w tempurze 8szt.  
Futomaki wegetariańskie zawijane w ogórku 6szt.  
Nigiri z avocado 2szt.  
Gunkan goma wakame 2szt.

*Futomaki crispy tofu 6pcs*  
*Uramaki vegetables in tempura 8pcs*  
*Vegetarian futomaki wrapped in cucumber 6pcs*  
*Nigiri with avocado 2pcs*  
*Gunkan goma wakame 2pcs*

## Omakase sushi

165

Sushi set rekomendowany przez kucharza  
*Sushi set recommended by the chef*

Nigiri 4szt.  
Sashimi 5szt.  
Uramaki 8szt.  
Futomaki 6szt.

# DLA DZIECI

## FOR KIDS

Pieczony łosoś 80g, ryż, miseczka owoców 42

*Baked salmon 80g, rice, fruit bowl*

Kurczak w tempurze 60g, ryż, miseczka owoców 42

*Chicken fried in tempura 60g, rice, fruit bowl*

Hosomaki z owocami, omlet, nutella 12szt. 45

*Hosomaki with fruits, omelette, nutella 12pcs*

# DESERY

## DESSERTS

Matcha creme brulee 29

Sakura 29

Lody zielona herbata / Green tea ice cream 11

Lody wanilia / Vanilla ice cream 11

Lody pistacja / Pistachio ice cream 15

Sorbet marakuja / Passion fruit sorbet 15



# NAPOJE ZIMNE

## COLD DRINKS

|                                                                                                                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Pepsi</b>                                                                                                                                                                             | 11    |
| <b>Pepsi Max</b>                                                                                                                                                                         | 11    |
| <b>Mirinda</b>                                                                                                                                                                           | 11    |
| <b>7UP</b>                                                                                                                                                                               | 11    |
| <b>Schwepes</b>                                                                                                                                                                          | 11    |
| <b>Sok Toma / Toma juice</b><br><i>pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka</i><br><i>orange, apple, black currant</i>                                                                       | 10    |
| <b>Aloes</b>                                                                                                                                                                             | 15    |
| <b>Woda Kinga pienińska 0,3l / 0,7l</b><br><i>Water Kinga pienińska</i>                                                                                                                  | 10/16 |
| <b>Woda Aqua Carpatica 0,5l</b><br><i>Water Aqua Carpatica</i>                                                                                                                           | 17    |
| <b>Lemoniada 0,3l / dzbanek</b><br><i>cytryna-pomarańcza / mango-malina / truskawka-limonka</i><br><b>Lemonade 0,3l / jug</b><br><i>lemon-orange / mango-raspberry / strawberry-lime</i> | 17/70 |
| <b>Ice Tea domowa 0,3l</b><br><i>Homemade Ice Tea</i>                                                                                                                                    | 18    |
| <b>Świeży sok 0,3l</b><br><i>pomarańcza / grejpfrut / mix</i><br><b>Fresh juice</b><br><i>orange / grapefruit / mix</i>                                                                  | 25    |



# NAPOJE GORĄCE

## HOT DRINKS

**Espresso** 11

**Podwójne espresso** 22  
*Double espresso*

**Americano** 11

**Cappuccino** 15

**Latte Macchiato** 17

**Matcha** 16

**Matcha Latte** 18

**Herbaty liściaste** 19  
biała / czerwona / czarna / zielona / zielona wiśnia /  
zielona kaktus / zielona ananas papaja / zielona truskawki  
w szampanie

**Leaf Tea**  
white / red / black / green / cherry green / cactus green  
/ pineapple - papaya green / strawberries in champagne  
green

**Zimowa herbata** 20  
*Winter tea*

**Grzane wino** 35  
*Mulled wine*

# ALKOHOLE

## ALCOHOLS

### KOKTAJLE / COCKTAILS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| <b>Mojito 0%</b>                      | 30 |
| <b>Hugo 0%</b>                        | 30 |
| <b>Matcha Tonic 0%</b>                | 30 |
| <b>Kraken Espresso Martini</b>        | 35 |
| <b>Chill Sake</b>                     | 35 |
| <b>Saketini</b>                       | 35 |
| <b>Umeshu Spritz</b>                  | 35 |
| <b>Green Poison Sake</b>              | 35 |
| <b>Matcha Gin Fizz</b>                | 35 |
| <b>Aperol Spritz</b>                  | 30 |
| <b>Hugo Spritz</b>                    | 30 |
| <b>Whisky Sour</b>                    | 35 |
| <b>Matcha Sour</b>                    | 35 |
| <b>Margarita</b>                      | 35 |
| <b>Frozen Margarita</b>               | 40 |
| Malina / Truskawka / Mango - mięta    |    |
| Raspberry / Strawberry / Mango - mint |    |
| <b>Daiquiri</b>                       | 35 |
| <b>Frozen Daiquiri</b>                | 40 |
| Malina / Truskawka / Mango - mięta    |    |
| Raspberry / Strawberry / Mango - mint |    |
| <b>Negroni</b>                        | 35 |
| <b>Long Island Ice Tea</b>            | 45 |

### SAKE

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>Sake Tancho 100 ml / 300ml</b>     | 28/55  |
| <b>Sake Sawanotsuru 100ml / 300ml</b> | 40/105 |

## PIWA / BEERS

|                      |    |
|----------------------|----|
| <b>Żywiec 0%</b>     | 14 |
| <b>Iki 0%</b>        | 19 |
| <b>Żywiec</b>        | 14 |
| <b>Kirin Ichiban</b> | 19 |
| <b>Asahi</b>         | 19 |
| <b>Sapporo</b>       | 19 |
| <b>IPA</b>           | 19 |
| <b>Weizen</b>        | 19 |

## WHISKY / WHISKEY 40 ml

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| <b>Jack Daniel's</b>           | 20 |
| <b>Jack Daniel's Gentleman</b> | 25 |
| <b>Ardbeg 10yo</b>             | 39 |
| <b>Glenfiddich 12yo</b>        | 43 |
| <b>Glenfiddich 18yo</b>        | 80 |

## WHISKY JAPOŃSKA / JAPAN WHISKY 40ml

|                     |     |
|---------------------|-----|
| <b>Suntory Toki</b> | 35  |
| <b>Shinobu</b>      | 55  |
| <b>Hibiki</b>       | 120 |

## KONIAK / COGNAC 40ml

|                      |    |
|----------------------|----|
| <b>Hennessy VS</b>   | 38 |
| <b>Hennessy VSOP</b> | 60 |

## RUM 40ml

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| <b>Bacardi Carta Blanca</b> | 20 |
| <b>Bacardi Carta Negra</b>  | 20 |
| <b>Kraken</b>               | 26 |
| <b>Dictador 12yo</b>        | 30 |

## WÓDKA / VODKA 40ml

|                         |    |
|-------------------------|----|
| <b>Wyborowa</b>         | 18 |
| <b>Soplica Wiśniowa</b> | 20 |
| <i>Soplica cherry</i>   |    |
| <b>Belvedere</b>        | 26 |

## APERITIF / DIGESTIF

|                     |     |
|---------------------|-----|
| <b>Suntory Toki</b> | 35  |
| <b>Shinobu</b>      | 55  |
| <b>Hibiki</b>       | 120 |

## GIN 40ml

|                   |    |
|-------------------|----|
| <b>Beefeater</b>  | 20 |
| <b>Roku</b>       | 22 |
| <b>Hendrick's</b> | 27 |

## TEQUILA 40ml

|                       |    |
|-----------------------|----|
| <b>Olmecca Blanco</b> | 22 |
| <b>Olmecca Gold</b>   | 24 |

## WINO ŚLIWKOWE / PLUM WINE

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Choya 120ml / 500ml     | 23 / 90  |
| Choya Dry 120ml / 750ml | 32 / 130 |
| Choya Spicy 120ml       | 26       |
| Umeshu 120ml            | 36       |
| Umeshu spicy 120ml      | 38       |

## WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE 120ml / 750ml

|             |        |
|-------------|--------|
| Prosecco 0% | 30/135 |
| Prosecco    | 28/155 |

## SZAMPAN / CHAMPAGNE

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Moet Chandon Brut 750 ml | 420 |
|--------------------------|-----|

## WINO BIAŁE / WHITE WINE 120ml / 750ml

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Pinot Grigio       | 28/125 |
| Chardonnay         | 28/125 |
| Riesling Trocken   | 30/130 |
| Riesling Feinherb  | 30/130 |
| Sauvignon Blanc    | 33/155 |
| Chablis Chardonnay | -/300  |

## WINO CZERWONE / RED WINE 120ml / 750ml

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Primitivo                     | 30/150 |
| Pinot Noir                    | 33/150 |
| Amarone<br>Della Valpolicella | -/400  |

## WINO RÓŻOWE / ROSE WINE 750ml

|            |     |
|------------|-----|
| Negroamaro | 150 |
|------------|-----|

## SAKANA KRAKÓW

al. 3 Maja 9

krakow@sakana.pl

12 383 34 33

## SAKANA WARSZAWA WILANÓW

ul. Przyczółkowska 221  
sakanawilanow@gmail.com  
+48 787 919 338

## SAKANA WARSZAWA BURAKOWSKA

ul. Burakowska 5/7  
catering@sakana.pl  
22 636 00 55  
22 826 05 05

## SAKANA WARSZAWA MOLIERA

ul. Moliera 4/6  
moliera@sakana.pl  
22 826 59 58

## SAKANA KATOWICE GAWRONÓW

ul. Gawronów 6/4  
kontakt@sushi-katowice.pl  
sakanasushiandsticks@sakana.pl  
+48 536 304 791

## SAKANA GDAŃSK FOODHALL MONTOWNIA

ul. Lisia Grobla 7  
montownia@sakana.pl  
+48 534 338 500