



MENU







ITAMAE

SUSHI

Witamy w świecie Itamae

Min'na de tabemono o wakeyou

To intencja, która przyświeca naszej koncepcji od samego początku. Tworzymy miejsce, gdzie idea łączenia ludzi przy wspólnym stole jest wartością samą w sobie.

Kuchnia azjatycka to idealny przykład harmonii, a jej bogactwo smaków stanowi ucztę dla wszystkich zmysłów oraz budzi szereg pozytywnych emocji, które warto odkrywać w gronie najbliższych.

Zapraszamy w niezwykłą podróż, gdzie motywem przewodnim jest wielowymiarowość kulinarnych doświadczeń w miłej, gościnnej atmosferze.

Specjały Itamae

Sushi to nasza specjalność. Każda rolka powstaje ze starannie wyselekcjonowanych składników najwyższej jakości z dbałością o najdrobniejszy detal, a doświadczenie i precyzja naszych sushimasterów przekładają się na finalny odbiór całości.

1. Itamae special roll /8szt. **45 zł**
/krewetka w panco, awokado, tosoś w autorskiej zalewie/
2. Goya maki /8szt. **47 zł**
/krewetka w tempurze, awokado, spicy yuzu mayo, opalany tosoś, goma wakame, włosy philo/
3. Ika mango roll /8szt. **39 zł**
/kalmari w tempurze, awokado, spicy yuzu mayo, salsa mango, prażone orzechy nerkowca, mus mango/
4. Ronin roll /8szt. **45 zł**
/węgorz w tempurze, tykwa, tobiko, spicy yuzu mayo, tuńczyk/
5. Tataki salmon roll /8szt. **45 zł**
/krewetka w tempurze, awokado, spicy yuzu mayo, obłożone tatarem z lososia/
6. Soft crab /5szt. **39 zł**
/krab błękitny w panco, mango, awokado, ogórek, spicy yuzu mayo, tobiko, dżem imbirowy/
7. Kiss of the dragon /8szt. **40 zł**)))
/paluszek krabowy w panko, spicy yuzu mayo, tatar z tuńczyka, pikantny sos/
8. Midori roll /8szt. **42 zł**
/krewetka w panco, awokado, spicy yuzu mayo, obłożone kiwi/
9. Bbq maki /8szt. **49 zł**
/wędzony tosoś, ogórek, serek philadelphia, zawinięte w opalany boczek, papryczki jalapeno i sos bbq/
10. Classic roll /6szt. **42 zł**
/krewetka w tempurze, tosoś, tuńczyk, awokado, serek philadelphia/



Przystawki

Tradycyjne azjatyckie startery w naszej interpretacji będą świetnym początkiem kulinarnej przygody. Wybór kilku różnych - w myśl Min'na de tabemono o wakeyou - umożliwi dzielenie się, wspólne smakowanie i wymienianie się doświadczeniami.

1. Ebi tempura **35 zł**
/krewetki (5szt.) i warzywa w tempurze, dżem imbirowy/
2. Special Itamae salmon **32 zł**
/marynowany łosoś w pikantnej marynacie naszego szefa kuchni/
3. Maguro tataki **34 zł** 
/opalany tuńczyk z sosem słodko - ostrym i sałatką goma wakame/
4. Tempura yasai **25 zł** 
/sezonowe warzywa w chrupiącej tempurze/
5. Spring rolls /6szt. **9 zł** 
/chrupiące sajgonki warzywne, podawane z dżemem imbirowym lub aromatycznym sosem ponzu/
6. Tatar salmon /maguro **32 zł / 36 zł** 
/tatar z łososia /tatar z tuńczyka/
7. Edamame **9 zł** 
/młode strąki fasolki sojowej z płatkami soli morskiej/
8. Goma wakame **12 zł** 
/sałatka z alg morskich z prażonym sezamem/
9. Pierogi gyoza /5szt. **13 zł / 15 zł**
/delikatne pierogi z warzywami lub krewetkami z sosem paprykowym/



Sałatki

1. Sashimi salad **35 zł**

/tosoś, tuńczyk, mix sałat, pomidor, cebula, dressing Itamae/

2. Sałatka z kaczką **35 zł**

/grillowana kaczka 150g, cukinia, baby szpinak, pak choi, sezam, marynowana czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, gruszka, dressing musztardowo-gruszkowo-miodowy/

3. Kim chi **13 zł** //

/pikantna sałatka z kiszanej kapusty pekińskiej/



Zupy

Tradycyjne azjatyckie zupy w wydaniu naszych kucharzy. Bogactwo pełnowartościowych składników i smaku umami sprawdzą się w każdej sytuacji.

1. **Ramen 29 zł**
/aromatyczny bulion mięsno-warzywny, sprężysty makaron, warzywa, marynowane jajko, pieczony boczek/
2. **Tajska zupa kokosowa 17 zł / 22 zł 🌶**
/orientalny bulion na bazie mleka kokosowego, makaron ryżowy, kolendra, krewetki lub kurczak/
3. **Miso 11 zł / 12 zł / 16 zł**
/delikatny bulion rybny, pasta miso, z dodatkiem tofu, pierożków gyoza lub pieczonego łosia/
4. **Kim chi becon 17 zł 🌶🌶**
/pikantny bulion na bazie kapusty kim chi, grillowany boczek/



Futomaki /6szt.

Jeden z najpopularniejszych rodzajów sushi – odpowiednia odmiana ryżu w autorskiej zalewie i kompozycja świeżych składników zawinięta w nori.

1. Yasai **17 zł** 
/marynowana rzodkiew, tykwa, ogórek, awokado, szparag w tempurze/
2. California maki /spicy **20 zł**
/paluszek krabowy, ogórek, awokado, tobiko, spicy yuzu mayo, marynowana rzodkiew/
3. Kunsei sake maki **26 zł**
/tosoś wędzony, ogórek, awokado, marynowana rzodkiew, serek philadelphia, marynowana tykwa/
4. Sake philadelphia maki /spicy **24 zł**
/tosoś, ogórek, awokado, serek philadelphia, ostry sos sriracha/
5. Spicy tuna **27 zł** 
/tuńczyk, awokado, marynowana rzodkiew, tobiko, spicy yuzu mayo/
6. Maguro philadelphia /spicy **27 zł**
/tuńczyk, ogórek, awokado, serek philadelphia/ostry sos sriracha/
7. Ebi maki **26 zł**
/krewetka, awokado, ogórek, tobiko, spicy yuzu mayo, tykwa/



Futomaki grill /6szt.

1. Sake yaki /spicy **22 zł**
/grillowany tosoś, ogórek, awokado, serek philadelphia, pikantny sos sriracha/
2. Ibodai panco **22 zł**
/ryba maślana w chrupiącej panierce, ogórek, awokado, tobiko, słodki sos/
3. California ten **20 zł**
/paluszek krabowy w chrupiącej panierce, ogórek, awokado, tobiko, spicy yuzu mayo, dżem imbirowy/
4. Ika ten **22 zł**
/kalmarek w chrupiącej panierce, mango, awokado, ogórek, tobiko, spicy yuzu mayo/
5. Maguro panco **28 zł**
/tuńczyk w chrupiącej panierce, ogórek, awokado, tobiko, marynowana rzodkiew, spicy yuzu mayo/
6. Sake ten **25 zł**
/tosoś w chrupiącej panierce, ogórek, awokado, tobiko, spicy yuzu mayo/
7. Ebi ten **28 zł**
/krewetka w chrupiącej panierce, ogórek, awokado, tobiko, spicy yuzu mayo/
8. Unagi maki **28 zł**
/grillowany węgorz, ogórek, awokado, marynowana tykwa, spicy yuzu mayo, słodki sos kabayaki/
9. Futomaki tacomaki **36 zł**
/grillowana ośmiornica, awokado, ogórek, spicy yuzu mayo, włosy philo/



Uramaki /4szt.

California maki, czyli odwrócone futomaki, gdzie ryż znajduje się na zewnątrz rolki. Urzekają zarówno wyjątkowym smakiem, jak i pięknym wyglądem.

1. Alaska/spicy **15 zł**
/tosoś, awokado, serek philadelphia, ostry sos sriracha/
2. California **14 zł**
/paluszek krabowy, awokado, spicy yuzu mayo, tobiko/
3. Yasai **14 zł** 
/ogórek, awokado, szparag w tempurze, serek philadelphia/
4. Vege roll **14 zł** 
/szparag, ogórek, awokado/
5. Spicy maguro **20 zł** 
/tuńczyk, ogórek, spicy yuzu mayo, shichimi togarashi/
6. Maguro philadelphia /spicy **20 zł**
/tuńczyk, awokado, serek philadelphia, ostry sos sriracha/
7. Kunsei sake **22 zł**
/wędzony tosoś, ogórek, serek philadelphia/
8. Califonia sake **23 zł**
/paluszek krabowy, awokado, spicy yuzu mayo, obłożone łososiem/
9. Rainbow **27 zł**
/paluszek krabowy, awokado, spicy yuzu mayo, obłożone trzema rodzajami ryb/
10. Double salmon **26 zł**
/tosoś, awokado, serek philadelphia, obłożone łososiem/
11. Double maguro philadelphia **28 zł**
/tuńczyk, ogórek, spicy yuzu mayo, obłożone tuńczykiem/



Uramaki grill /4szt.

1. **Califonia panco 18 zł**
/paluszek krabowy w chrupiącej panierce panco, awokado, spicy yuzu mayo, tobiko/
2. **Sake california panco 23 zł**
/paluszek krabowy w chrupiącej panierce, awokado, spicy yuzu mayo, obłożone łososiem/
3. **Ebi ten 25 zł**
/krewetka w tempurze, awokado, spicy yuzu mayo, tobiko/
4. **Ebi ten sake 26 zł**
/krewetka w tempurze, awokado, spicy yuzu mayo, obłożone łososiem/
5. **Alaska unagi 26 zł**
/tosoś, awokado, serek philadelphia, obłożone grillowanym węgorzem/
6. **Ebi ten crunchy 26 zł**
/krewetka w tempurze, awokado, spicy yuzu mayo, włosy philo, dżem imbirowy/
7. **Ebi ten maguro 28 zł**
/krewetka w tempurze, awokado, spicy yuzu mayo, obłożone tuńczykiem/



Maki ten /6szt.

Maki zapieczone w chrupiącej panierce

1. Hosomaki sake **20 zł**
/tosoś/
2. Hosomaki kani kama panco **17 zł**
/paluszek krabowy/
3. Ebi ten panco **28 zł**
/krewetka w tempurze, ogórek, awokado, tobiko, mango, spicy yuzu mayo, dżem imbirowy/
4. Sake Philadelphia **25 zł**
/tosoś, awokado, ogórek, serek philadelphia/
5. Maguro panco **28 zł**
/tuńczyk, ogórek, awokado, tobiko, marynowana rzodkiew, spicy yuzu mayo/
6. Sake tataki **24 zł**)
/tatar z łososia/
7. Maguro tataki **29 zł**)
/tatar z tuńczyka/



Kami maki /6szt.

Maki w delikatnym papierze sojowym

1. Sake Philadelphia **25 zł**
/tosoś, ogórek, awokado, serek philadelphia/
2. Ibodai ten **24 zł**
/ryba maśłana w tempurze, ogórek, awokado, tobiko, dżem imbirowy/
3. Maguro panco **28 zł**
/tuńczyk w panco, ogórek, awokado, tobiko, marynowana rzodkiew, spicy yuzu mayo/
4. Spicy tuna **27 zł**)
/tuńczyk, awokado, ogórek, tobiko, marynowana rzodkiew, spicy yuzu mayo/
5. Sake yaki **25 zł**
/grillowany tosoś, ogórek, awokado, serek philadelphia/
6. Ebi ten **29 zł**
/krewetka w tempurze, awokado, ogórek, tobiko, mango, spicy yuzu mayo/
7. Ika ten **29 zł**
/kalmary w tempurze, awokado, tobiko, ogórek, spicy yuzu mayo, mus mango/



Nigiri /2szt.

Fundamentalna forma sushi, jednocześnie najbardziej doceniana przez smakoszy. Odpowiednia odmiana ryżu w autorskiej zalewie ze świeżą rybą lub owocami morza uzupełniają się niczym yin i yang.

1. Awokado **10 zł**

/awokado/

2. Taco **16 zł**

/ośmiornica/

3. Sake **14 zł**

/tosoś/

4. Ibodai **15 zł**

/ryba maślana/

5. Hamachi **18 zł**

/seriola/

6. Maguro **18 zł**

/tuńczyk/

7. Unagi **22 zł**

/grillowany węgorz/

8. Ebi **18 zł**

/krewetka/

9. Ika **13 zł**

/kalmar/



Sashimi /5 plastrów

Pokrojone z mistrzowską precyzją plastry świeżej ryby w towarzystwie warzyw i autorskich specjałów tworzą Sztukę przez duże S.

1. Sake **25 zł**
/tosoś/
2. Maguro **30 zł**
/tuńczyk/
3. Hamachi **35 zł**
/seriola/

Zestawy sashimi

Wybór szefa

1. Małe **40 zł**
/6 kawałków/
2. Średnie **65 zł**
/12 kawałków/
3. Duże **99 zł**
/18 kawałków/



Temaki /1szt.

Sushi w kształcie rożka, gdzie ryż i odpowiednio dobrane składniki urzekają zarówno formą jak i treścią.

1. Sake Philadelphia **15 zł**
/łosoś, awokado, ogórek serek philadelphia/
2. Sake tataki **18 zł**)
/tatar z łososia/
3. Maguro tataki **23 zł**)
/tatar z tuńczyka/
4. California **15 zł**
/paluszek krabowy, ogórek, awokado, spicy yuzu mayo, tobiko/

Gunkan maki /2szt.

Ręcznie formowany ryż, owinięty w nori lub ogórka ze starannie ułożonymi dodatkami. Swoim kształtem przypominają niewielkie łódeczki.

1. Sake **18 zł**)
/tatar z łososia/
2. Maguro **23 zł**)
/tatar z tuńczyka/
3. Ebi **23 zł**
/tatar z krewetki, tobiko, ogórek/



Hosomaki /6szt.

Niepozorna rolka z jednym składnikiem. Szczera w swej prostocie zachwyca wyrazistością ulubionego dodatku.

- | | | |
|---|-------|---|
| 1. Kappa maki
<i>/ogórek/</i> | 9 zł |  |
| 2. Oshinko maki
<i>/marynowana rzodkiew/</i> | 12 zł |  |
| 3. Kampyo maki
<i>/marynowana tykwa/</i> | 12 zł |  |
| 4. Awokado
<i>/awokado/</i> | 12 zł |  |
| 5. Asparagusu
<i>/szparag/</i> | 13 zł |  |
| 6. Surimi maki
<i>/paluszek krabowy/</i> | 13 zł | |
| 7. Salmon maki
<i>/surowy łosoś/</i> | 16 zł | |
| 8. Ebi maki
<i>/krewetka/</i> | 17 zł | |
| 9. Kunsei maki
<i>/wędzony tosoś/</i> | 17 zł | |
| 10. Tuna maki
<i>/tuńczyk/</i> | 18 zł | |



Zestawy Sushi

Różne kompozycje rolek cieszą oko i radują podniebienia. Stworzone w myśl zasady Min'na de tabemono o wakeyou, gdzie idea dzielenia się i wielowymiarowość kulinarnych doświadczeń idą w parze.

- 1. Zestaw katana /12szt. 49 zł**
/uramaki alaska 4szt., uramaki spicy alaska 4szt., nigiri maguro 2 szt., nigiri sake 2 szt./
- 2. Zestaw mori /20szt. 49 zł** 
/futomaki yasai 6szt., uramaki yasai 8szt., hosomaki kappa 3 szt., hosomaki awokado 3 szt./
- 3. Zestaw samidare /20szt. 59 zł**
/futomaki philadelphia 6szt., uramaki spicy tuna 4szt., uramaki philadelphia 4szt.,
hosomaki awokado 3szt., hosomaki kappa 3 szt./
- 4. Yakimono /20szt. 69 zł**
/futomaki sake yaki 6szt., uramaki ebi ten 4szt., uramaki ibodai ten 4szt., hosomaki surimi 3szt., hosomaki kappa 3szt./
- 5. Zestaw geisha /10szt. 69 zł**
/nigiri sake 2szt., nigiri maguro 2szt., nigiri swordfish 2szt., nigiri ibodai 2szt., nigiri ebi 2szt./
- 6. Zestaw arashi /20szt. 69 zł** 
/futomaki spicy philadelphia 6szt., spicy futomaki maguro 6szt., uramaki spicy alaska 8szt./
- 7. Zestaw yukimi /30szt. 119 zł**
/futomaki philadelphia 6szt., futomaki spicy maguro 6szt., futomaki ibodai panco 6szt.,
futomaki sake tataki 6szt., futomaki sake yaki 6szt./
- 8. Zestaw itamae special /24szt. 119 zł**
/futomaki philadelphia spicy 6szt., uramaki alaska unagi 4szt., uramaki spicy maguro 4szt./ uramaki ebi ten crunchy 4szt.,
uramaki tataki salmon roll 4szt., nigiri sake 2szt./
- 9. Zestaw tenshi /44szt. 159 zł**
/hosomaki sake 6szt., hosomaki kani kama panco 6szt., uramaki spicy tuna 8szt., uramaki ika ten 8szt., futomaki sake yaki 6szt.,
futomaki philadelphia 6szt., nigiri ebi 2szt., nigiri sake 2szt./
- 10. Zestaw tenno /60szt. 269 zł**
/hosomaki sake 6szt., hosomaki kappa 6szt., hosomaki kani kama panco 6szt., uramaki alaska 8szt., uramaki ebi ten 8szt.,
uramaki california tatar 8szt., futomaki sake yaki 6szt., futomaki spicy maguro 6szt., nigiri sake 2szt., nigiri maguro 2szt., nigiri ebi 2szt./



Dania główne

To propozycje, które powstały w oparciu o inspirację kuchnią azjatycką – prawdziwe bogactwo smaków i kolorów. Każde z dań jest dokładnie przemyślane, a ich kompleksowość sprawia, że trafią w gusta nawet najbardziej wymagających Gości.

1. **Itamae bulgogi** **35 zł** 
/smażona karkówka z warzywami w sosie słodko-ostrym/
2. **Yaki udon** **35 zł**
/makaron udon, polędwiczka wieprzowa, grillowane warzywa, sos Mentsuyu/
3. **Makaron yakisoba** **25zł / 30zł** 
/makaron gryczany, warzywa sezonowe z kurczakiem lub krewetkami/
4. **Teriyaki chicken /salmon** **28zł / 38zł**
/kurczak lub łosoś w sosie teriyaki z ryżem lub makaronem/
5. **Makaron ryżowy z krewetkami** **35 zł**
/makaron, krewetki, warzywa/
6. **Tofu z warzywami** **22 zł** 
/tofu, makaron, warzywa sezonowe/
7. **Yaki kamo grill** **42 zł** 
/grilowana pierś z kaczki, sałatka sezonowa/
8. **Maguro stek** **65 zł**
/stek z tuńczyka z sałatką sezonową/
9. **Yaki tori beef /2szt.** **32 zł**
/szaszłyk z dojrzewającej polędwicy wołowej czerwona cebulka i sosem itamae/
10. **Yaki tori classic /2szt.** **24 zł**
/szaszłyk z kurczaka z porem i sosem teriyaki/



Menu dla dzieci

1. Lekki bulion z kurczaka **9 zł**
/z makaronem sojowym/
2. Kurczak w panierce panco **19 zł**
/z ryżem i warzywami/
3. Kids chicken roll **19 zł**
/rolka w papierze sojowym z kurczakiem w panco/



Desery

Mówią, że słodczy w życiu nigdy za wiele i my trzymamy się tej myśli. Jeśli obawiasz się, że nie masz miejsca poproś kelnera o dwie łyżeczki i dziel się z bliskimi ;)

1. **Fondant 16 zł**
/babeczka z płynną czekoladą/
2. **Sernik yuzu 13 zł**
/kruszonka, owoce, bita śmietana/
3. **Deser bananowy 15 zł**
/karmelizowany banan, bita śmietana, kruszonka, czekolada deserowa/
4. **Banan w tempurze 10 zł**
5. **Owoce lichi 10 zł**
/z musem z mango/



Herbaty /0.8l

1. Mango papaja **14 zł**
/czerwona/
2. Żurawina **14 zł**
/czerwona/
3. Sencha sakura **14 zł**
/zielona z wiśnią i dziką różą/
4. Sencha truskawka-ananas **15 zł**
/zielona/
5. Sencha żeńszeń-ananas **12 zł**
/zielona/
6. Jaśminowa **13 zł**
/zielona/
7. Pai mu Tan **14 zł**
/biała z brzoskwinia/
8. Gemaicha **12 zł**
/zielona z prażonym ryżem/
9. Matcha iri karigane **12 zł**
/zielona herbata lodyżkowa/



Kawy

1. Espresso **6 zł**
2. Espresso doppio **10 zł**
3. Kawa czarna **7 zł**
4. Kawa biała **8 zł**
5. Cappuccino **9 zł**
6. Latte **12 zł**

Zimne napoje

1.   0,25l **6 zł**
2.   0,25l **6 zł**
3. KINLEY 0,25l **6 zł**
4.  naturalna woda mineralna
niegazowana 0,33l **6 zł**
5.  naturalna woda mineralna
gazowana 0,33l **6 zł**
6.  cytrynowa z trawą cytrynową,
brzoskwiniowa z hibiskusem 0,25l **6 zł**
7.  pomarańczowy, jabłkowy,
multivitamina, czarna porzeczka 0,25l **6 zł**
8. BURN 0,25l **9 zł**
9. Woda karafka 0,5l / 1,00l **9 zł / 15 zł**
10. Aloes 0,4l **10 zł**
11. BRYZA® 0,33l **8 zł**
mango/marakuja/jabłko/gruszka/yerba mate/matchbata/lemoniada

Soki

Świeżo wyciskane

1. Pomarańczowy 0,4l **15 zł**
2. Grejpfrutowy 0,4l **15 zł**



Alkohole

Sake

1. Sake /200ml/ **12 zł**



Wódki

1. Finlandia /40ml /0.7l/ **10 zł / 100 zł**
2. Ostoya /40ml /0.7l/ **11 zł / 120 zł**
3. Beluga /40ml /0.7l/ **16 zł / 220 zł**

Whisky

1. Jack Daniel's /40ml /0.7l/ **15 zł / 200 zł**
2. Johnnie Walker black /40ml /0.7l/ **16 zł / 220 zł**
3. Hibiki /40ml/ **40 zł**

Piwa

Japońskie but. 0,33l

1. Sapporo **13 zł**
2. Iki **15 zł**
3. Asahi **13 zł**

Butelkowe

1. Paulaner /0.5l/ **12 zł**
/weissbier, dunkel/
2. Żywiec /0.5l/ **10 zł**
/lager, białe/
3. Żywiec bezalk. /0.5l/ **8 zł**
/lager, białe/
4. Warka Radler /0.5l/ **8 zł**
/cytryna 0%, malina-cytryna 3,5%/
5. Cieszyński Lager /0.5l/ **12 zł**

Koktajle

Od zawsze wierzyliśmy w moc synergii, która w gastronomii działa jak nigdzie indziej.

Nasze nowe propozycje są efektem współpracy z Alanem Banasiem. Dajemy głowę, że wszyscy fani dobrze zmieszanych trunków z Bielska-Białej i nie tylko doskonale wiedzą, że zna się on na rzeczy jak mało kto w tym mieście. Koktajle powstały w oparciu o naszą kartę dań, a ich smak jest doskonale zbalansowany.

1. **Ryż** orzeźwiający, intensywny **18 zł**
/sake, sok z limonki, świeży imbir, syrop cukrowy, ginger ale top up/
2. **Śliwka** słodki, rześki **20 zł**
/choya, sok z cytryny, syrop bazyliowy, prosecco top up/
3. **Melon** słodko-kwaśny, owocowy **18 zł**
/Bols melon, sok z limonki, syrop cukrowy, białko kurze/
4. **Zioła** słodko-kwaśny, ziołowy **23 zł**
/Tanqueray no10 gin, sok z cytryny, syrop z trawy cytrynowej, angostura dash, soda top up/
5. **Wiśnia** słodki, owocowy **18 zł**
/wiśniówka, sok z limonki, syrop różany, nektar lychee/

Klasyki

1. **Aperol Spritz** **22 zł**
/Aperol/frizzante/woda gazowana/pomarańcza/
2. **Daiquiri** **19 zł**
/rum Havana 3*/sok z limonki/syrop cukrowy/
3. **Mojito** **19 zł**
/rum Havana 3*/cukier trzcinowy/sok z limonki/mięta/



Wina

- Wino japońskie Choya** **12 zł / 40 zł / 55 zł**
Białe, słodkie, bardzo owocowe o gładkiej i subtelnej strukturze.
/kieliszek 0,15 l / karafka 0,5 l / butelka 0,75 l /
- Chardonnay Finca el Carril Iniesta DO Manchuela, Hiszpania** **80 zł**
Białe wino od "Bodega Iniesta" - rodzinnej winnicy samego Andres'a Iniesty, wirtuoza piłki nożnej. Wspaniałe, eleganckie i oryginalne.
/butelka 0,75 l /
- Riesling Selbach Oster QbA Mosel, Niemcy** **14 zł / 70 zł**
Lekki i przyjemny Riesling z nutami limonki i zielonego jabłka.
/kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l /
- Suade Sauvignon Blanc I. G. T. Astoria** **15 zł / 75 zł**
Nuty agrestu i delikatne niuanse cytrusów oraz owoców tropikalnych.
/kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l /
- Yu Sushi Sparkling Wine Extra Brut Astoria** **15 zł / 69 zł**
Bardzo przyjemne delikatnie wytrawne białe wino, z aromatami cytrusowo - kwiatowymi.
/kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l /
- Verdejo Frizzante Bornos Rueda Hiszpania** **14 zł / 70 zł**
Delikatnie musujące o przyjemnym bukiecie mango, białych słodkich owoców egzotycznych z aromatami brzoskwini.
/kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l /
- Prosecco Spumante Extra Dry Tiemo Astoria DOC Treviso Włochy** **15 zł / 25 zł / 75 zł**
Przyjemnie musujące z aromatami gruszki, białych kwiatów i świeżych jabłek.
/kieliszek 0,15 l / butelka 0,2 l / butelka 0,75 l /
- Prosecco Seperiore Extra Brut Fano Astoria DOCG Veneto Włochy** **85 zł**
Wytrawne wino musujące z delikatną nutą słodczy. Bukiet bardzo orzeźwiający, owocowy, z aromatami cytrusów. Na nosie delikatnie kwiatowe.
/butelka 0,75 l /
- Merlot Il Puro DOC Veneto, Włochy** **69 zł**
Bardzo aromatyczne wino z bukietem czerwonych owoców, śliwki i nutami przypraw.
/butelka 0,75 l /
- NV Champagne Bouchè Rèservée Brut** **250 zł**
Jasnożółty kolor, delikatna wytrawność i piękny bukiet z aromatami cytrusów podkreślony nutą świeżego pieczywa. W ustach żywy, pełny z bardzo eleganckim finiszem.
/butelka 0,75 l /

