



ITAMAE  
SUSHI  
MENU

# WITAJCIE W ITAMAE

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.

Odchodząc od utartych schematów nie mamy ustalonej etykiety przy zamawianiu dań z menu, szczególnie bliski jest nam styl izakaya, gdzie potrawy przeznaczone są do dzielenia się.

Zapraszamy w niezwykłą podróż, gdzie motywem przewodnim są jakościowe składniki oraz wielowymiarowość kulinarnych doświadczeń w miłej, gościnnej atmosferze.

## ZUPY

Tradycyjne azjatyckie zupy w wydaniu naszych kucharzy. Bogactwo pełnowartościowych składników oraz odważne i intensywne smaki zaprezentowane w prosty i autentyczny sposób.

### MISO RAMEN/VEGE

bulion mięsny lub warzywny/tare miso/makaron ramen/jajko/kukurydza/pomidor/glony wakame/szczypior/sezam  
41/39 zł

### SHOYU RAMEN

bulion mięsny/tare sojowe/makaon ramen/jajko/pomidor/pieczony boczek/szczypior/sezam  
43 zł

### TAJSKA ZUPA KOKOSOWA

orientalny bulion na bazie mleka kokosowego/makaron ryżowy/kolendra/kurczak lub krewetki  
23/27 zł

### MISO-SHIRU

bulion miso/tofu/glony wakame/grzyby shitake/sezam/szczypiorek  
21 zł  
+ 7 zł łośoś

## PRZYSTAWKI

Tradycyjne azjatyckie startery w naszej interpretacji będą świetnym początkiem kulinarnej przygody. Wybór kilku różnych pozwoli na dzielenie się, wspólne smakowanie i wymienianie się doświadczeniami.

### EBI TEMPURA

krewetki w chrupiącej tempurze (5)/wybrany sos  
39 zł

### MAGURO TATAKI *Zuma style*

opalany tuńczyk/sos ponzu/chipsy z czosnku/marynowana czerwona cebula  
43 zł

### TEMPURA YASAI

batat/bocznik/cukinia/korzeń lotosu  
28 zł

### SPRING ROLLS

chrupiące sajgonki warzywne/wybrany sos  
6 szt. / 15 zł

### SAKE/MAGURO TARTARE

tatar z łośosia lub tuńczyka  
40/46 zł

### EDAMAME

młode strąki fasolki sojowej/płatki soli morskiej  
14 zł

### PIEROŻKI GYOZA

delikatne pierożki z warzywami lub krewetkami  
5 szt. 17/23 zł

### TORI KARAAGE/ROCK SHRIMP

TEMPURA  
chrupiący kurczak lub krewetki w pikantnej glazurze/grana padano/szczypiorek  
31/38 zł

## SPECJAŁY

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

### SOFT CRAB

krab błękitny w tempurze/awokado/ogórek/tobiko/teriyaki mayo  
6 szt. / 57 zł

### HAMACHI SPECIAL ROLL

krewetka w tempurze/bat w tempurze/bocznik w tempurze/marynowana tykwa/seriola/sos tonkatsu  
8 szt. / 57 zł

### ITAMAE VEGE ROLL

bat w tempurze/boczniki w tempurze/pasta truflowa  
8 szt. / 50 zł

### ITAMAE SPECIAL ROLL

rock shrimp tempura/awokado/ogórek/spicy yuzu mayo  
8 szt. / 52 zł

### GOYA MAKI

tempurze/awokado/spicy yuzu mayo/opalany łośoś/goma wakame/chipsy z czosnku  
8szt. / 54 zł

### TARTARE SAKE/MAGURO ROLL

krewetka w tempurze/awokado/spicy yuzu mayo/tatar z łośosia lub tuńczyka  
8 szt. / 52/54 zł

### EBI TAMAGO ROLL *Zushi style*

sałatka z paluszką krabowego/łośoś/krewetka w tempurze/tamago  
8 szt. / 49 zł

### SASHIMI MAKI

tuńczyk/łośoś/seriola/krewetka gotowana/awokado/ogórek/marynowana rzepa/tobiko  
6 szt. / 62 zł

### BLACK PEPPER TUNA

krewetka w tempurze/awokado/marynowana rzepa/szczypior/serek/obłożone tuńczykiem z palonym pieprzem młotkowanym/sos batayaki  
8 szt. / 57 zł

### SALMON PINEAPPLE ROLL

łośoś w tempurze/ananas/spicy yuzu mayo/mięta/tobiko/piklowane jalapeño/dressing chili-mango  
8 szt. / 52 zł

### ICHIGO SAKE ROLL

krewetka w tempurze/awokado/marynowana tykwa/serek/obłożona surowym łośosiem/puder z liofilizowanych truskawek  
8 szt. / 54 zł

## FUTOMAKI



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

### YASAI

marynowana rzodkiew/marynowana tykwa/awokado/ogórek/serek  
24 zł

### PHILADELPHIA MAKI SAKE/MAGURO

łosoś lub tuńczyk/ogórek/awokado/serek  
29/35 zł

### EBI MAKI

krewetka gotowana/awokado/ogórek/tobiko/marynowana tykwa/spicy yuzu mayo  
35 zł

### SPICY MAGURO

tuńczyk/awokado/ogórek/marynowana rzodkiew/szczypiorek/sos sriracha/spicy yuzu mayo  
37 zł

### SAKE YAKI

grillowany łosoś/ogórek/awokado/teriyaki mayo  
28 zł

### IBODAI TEN

ryba maślana w tempurze/ogórek/awokado/marynowana tykwa/serek  
28 zł

### IKA TEN

kalmary w tempurze/awokado/ogórek/tobiko/marynowana rzepa/spicy yuzu mayo  
35 zł

### SAKE/MAGURO TEN

łosoś lub tuńczyk w tempurze/ogórek/awokado/marynowana rzodkiew/spicy yuzu mayo  
30/36 zł

### EBI TEN

krewetka w tempurze/ogórek/awokado/tobiko/spicy yuzu mayo  
35 zł

### UNAGI MAKI

grillowany węgorz/ogórek/awokado/marynowana tykwa/teriyaki mayo  
33 zł

### MAKI TEN EBI

krewetka w tempurze/ogórek/awokado/tobiko/spicy yuzu mayo/rolka zapieczona w tempurze  
35 zł

### MAKI TEN SAKE/ MAGURO TARTARE

tatar z łososią lub tuńczyka/rolka zapieczona w tempurze  
29/32 zł

### HAMACHI/HAMACHI TEN

seriola lub seriola w tempurze/ananas/awokado/ogórek/spicy yuzu mayo  
6 szt. / 30/33 zł

## URAMAKI



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

### ALASKA

łosoś/szczypiorek/awokado/serek  
20 zł

### YASAI

awokado/bataty w tempurze  
19 zł

### MAGURO PHILADELPHIA

tuńczyk/awokado/szczypiorek/serek  
26 zł

### RAINBOW

krewetka gotowana/awokado/spicy yuzu mayo/obłożone trzema rodzajami ryb  
32 zł

### DABURU SAKE/MAGURO

łosoś lub tuńczyk/awokado/szczypiorek/serek/obłożone łososiem lub tuńczykiem  
32/36 zł

### ALASKA UNAGI

łosoś/awokado/serek/obłożone grillowanym węgorzem  
35 zł

### EBI TEN SAKE/MAGURO

krewetka w tempurze/awokado/tobiko/spicy yuzu mayo/obłożone łososiem lub tuńczykiem  
32/37 zł

### EBI TEN

krewetka w tempurze/ogórek/awokado/tobiko/spicy yuzu mayo  
29 zł

## HOSOMAKI



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

### SAKE MAKI

łosoś  
6 szt. / 19 zł

### KAPPA MAKI

ogórek  
6 szt. / 15 zł

### AWOKADO

6 szt. / 15 zł

### MAGURO MAKI

tuńczyk  
6 szt. / 24 zł

### EBI MAKI

krewetka gotowana  
6 szt. / 22 zł

### HAMACHI MAKI

seriola  
6 szt. / 21 zł

## NIGIRI



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.

### AWOKADO

13 zł

### SAKE

łosoś  
16 zł

### TRIPLE TASTE

grillowany węgorz/łosoś/awokado  
29 zł

### MAGURO

tuńczyk  
24 zł

### IKA

kalmar  
19 zł

### EBI

krewetka gotowana  
20 zł

### HAMACHI

seriola  
20 zł

## ZESTAWY SUSHI

Rozmaite kompozycje rolek cieszą oko i radują podniebienia. Stworzone zgodnie z założeniem stylu izakaya, gdzie idea dzielenia się i wielowymiarowość kulinarnych doświadczeń idą w parze.

### KATANA

uramaki alaska (4), uramaki maguro philadelphia (4), nigiri maguro (2), nigiri sake (2)

12 szt. / 72 zł

### MORI

futomaki yasai (6), uramaki yasai (8), hosomaki awokado (6), hosomaki kappa (6)

26 szt. / 66 zł

### SAMIDARE

futomaki sake philadelphia (6), uramaki maguro philadelphia (4), uramaki alaska (4), hosomaki kappa (6)

20 szt. / 75 zł

### YAKIMONO

futomaki sake yaki (6), hosomaki kappa (6), uramaki ebi ten (4), uramaki ibodai ten (4)

20 szt. / 82 zł

### YUKIMI

futomaki sake philadelphia (6), futomaki sake yaki (6), maki ten sake tartare (6), futomaki spicy maguro (6), futomaki ebi ten (6)

30 szt. / 142 zł

### ITAMAE SPECIAL

tartare sake roll (8), futomaki ebi ten (6), uramaki daburu sake (4), uramaki maguro philadelphia (4), nigiri sake (1), nigiri maguro (1)

24 szt. / 148 zł

### TENSHI

hosomaki sake (6), hosomaki kappa (6), futomaki sake philadelphia (6), futomaki sake yaki (6), uramaki spicy maguro (8), uramaki ebi ten (8), nigiri ebi (2), nigiri sake (2)

44 szt. / 186 zł

### TOKUBETSU

hosomaki sake (6), ebi tamago roll (8), itamae special roll (8), futomaki sake philadelphia (6), maki ten maguro tartare (6), uramaki spicy maguro (8), uramaki ika ten (8), uramaki daburu sake (8), nigiri triple taste (2), nigiri hamachi (2)

62 szt. / 373 zł

## SOSY I DODATKI

MUS MANGO	3 zł
PONZU	4 zł
SPICY YUZU MAYO	3 zł
MAJONEZ TRUFLOWY	5 zł
SOS BATAYAKI	5 zł
KABAYAKI (słodki)	3 zł
SRIRACHA (ostra)	4 zł
TERIYAKI MAYO	3 zł
TOBIKO	9 zł
KIZAMI WASABI	12 zł
GOMA WAKAME	14 zł
RYŻ JAŚMINOWY (z furikake)	9 zł

## SASHIMI



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

### NEW STYLE SASHIMI

Połączenie klasyki i nowatorskiego podejścia naszych sushi masterów.

### SAKE

łosoś/truflowe ponzu

6 szt. / 39 zł

### HAMACHI

seriola/sos bunkatsu

6 szt. / 44 zł

### MAGURO

tuńczyk z palonym pieprzem młotkowanym/sos batayaki

6 szt. / 46 zł

## ZESTAWY SASHIMI

### WYBÓR SZEFA

#### MAŁE

6 szt. / 44 zł

#### ŚREDNIE

12 szt. / 72 zł

#### DUŻE

18 szt. / 109 zł

## 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.

### ITAMAE BULGOGI

smażona karkówka/mix warzyw/ryż jaśminowy/sos słodko-ostry

43 zł

### TERIYAKI CHICKEN/SALMON

kurczak lub łosoś w sosie teriyaki/mix warzyw/ryż lub makaron

39/55 zł

### PAD THAI

kurczak lub krewetki/makaron ryżowy/jajko/kiełki fasoli mung/orzechy arachidowe/kolendra/sos słodko-ostry

42/49 zł

### TOFU Z WARZYWAMI

tofu/mix warzyw/makaron noodle

32 zł

## MENU DLA DZIECI

Z myślą o naszych najmłodszych łamaczkach przygotowaliśmy proste kompozycje smaków, które sprawdzą się w każdej sytuacji.

### KURCZAK W TEMPURZE

z ryżem

26 zł

### ITAMAKI MINI SUSHI SET

hosomaki kappa (6)/uramaki sake yaki (4)

10 szt. / 27 zł

## 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 ;)

### MATCHAMISU

krem mascarpone/matcha/biszkopty/herbata jaśminowa

19 zł

### BROWNIE CZEKOLADOWE

brownie/honeycomb/sorbet truskawkowy/puder bazyliowy/żelka owocowa

22 zł

### SERNIK SEZAMOWY

sernik na zimno/słony karmel/prażony sezam

18 zł

## HERBATA

Japończycy mawiają, że poranna herbata to ucieczka od kłopotów dnia. Trudno temu zaprzeczyć mając na uwadze wszystkie wartości jakie niesie za sobą każda kolejna czarka.

Prawdziwe, jakościowe japońskie herbaty, które zachwycają swoim aromatem i bogactwem smaku.

### MANGO PAPAJA

czerwona  
imbryk 0,85 l / 18 zł

### ŻURAWINA

czerwona  
imbryk 0,85 l / 17 zł

### JAŚMIN

zielona  
imbryk 0,85 l / 17 zł

### SENCHA SAKURA

zielona z wiśnią i dziką różą  
imbryk 0,85 l / 17 zł

### SENCHA TRUSKAWKA-ANANAS

zielona  
imbryk 0,85 l / 18 zł

### SENCHA ŻEŃSZEŃ-ANANAS

zielona  
imbryk 0,85 l / 16 zł

### PAI MU TAN

biała z brzoskwinia  
imbryk 0,85 l / 18 zł

### GENMAICHA

zielona z prażonym ryżem  
imbryk 0,85 l / 16 zł

### MATCHA IRI KARIGANE

zielona herbata łyżkowa  
imbryk 0,85 l / 16 zł

## KAWA

### 100% ARABICA

Mieszanka starannie wyselekcjonowanych ziaren najwyższej jakości, wypalanych lokalnie przez WeCoffe Palarnia Kawy z Kaniowa.

### ESPRESSO/DOPPIO

7/11 zł

### KAWA CZARNA

8 zł

### KAWA BIAŁA

10 zł

### FLAT WHITE

12 zł

### CAPPUCCINO

11 zł

### LATTE MACCHIATO

14 zł

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

### NAPOJE ZIMNE



0,25 l / 9 zł



0,25 l / 9 zł



naturalna woda mineralna  
niegazowana/gazowana  
0,33 l / 9 zł

### fuzetea

cytrynowa z trawą cytrynową/  
brzoskwiniowa z hibiskusem  
0,25 l / 9 zł



pomarańcza/jabłko  
0,25 l / 9 zł



0,25 l / 11 zł

### ALOES

0,4 l / 13 zł

### NATURALNE



Karafka wody ze świeżymi owocami  
sezonowymi, gazowana lub niegazowana.  
0,5 l / 11 zł  
1 l / 16 zł

### SOK ŚWIEŻO WYCISKANY

pomarańcza/grejpfrut/mix  
0,3 l / 17 zł



On nie jest tu przypadkiem i potrafi się zaprezentować z najlepszej strony – naturalnie owocowy, zdrowy, wegański, bez dodatku cukru, nie zawiera konserwantów i glutenu. Spróbuj orzeźwiających lemoniad i herbat prosto z Katowic.

### LEMONIADY

pomarańcza/limonka/czarna porzeczka/  
rabarbar/gruszka  
0,33 l / 12 zł

### HERBATY

yerbata/yerbata granat/matchbata/  
icebata jaśmin/ icebata green tea  
0,33 l / 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.

**RYŻ** (orzeźwiający, intensywny)  
sake/sok z limonki/świeży imbir/syrop  
cukrowy/ginger ale top up  
22 zł

**ŚLIWKA** (słodki, rześki)  
choya/sok z cytryny/syrop bazyliowy/  
prosecco top up  
23 zł

**MELON** (słodko-kwaśny, owocowy)  
likier melonowy/sok z limonki/syrop  
cukrowy/biało kurze  
24 zł

**ZIOŁA** (słodko-kwaśny, ziołowy)  
Tanqueray No10/sok z cytryny/syrop  
z trawy cytrynowej/angostura dash/soda  
top up  
26 zł

**WIŚNIA** (słodki, owocowy)  
wiśniówka/sok z limonki/syrop różany/  
lychee nectar  
22 zł

### KLASYKI

**APEROL SPRITZ**  
Aperol/frizzante/woda gazowana/  
pomarańcza  
24 zł

**DAIQUIRI**  
Rum Havana 3\*/sok z limonki/syrop  
cukrowy  
23 zł

**MOJITO**  
Rum Havana 3\*/cukier trzcinowy/limonki/  
mięta/woda gazowana top up  
23 zł

## WINA

### OROYA BLANCO SUSHI WINE

Wino zostało stworzone przez japońską etnologę Yoko Sato, która pracuje w winnicy Segura Viudas w Penedes. Wino odznacza się wyraźnymi nutami cytrusów i zielonych jabłek. Dodatek szczepu Moscatel nadaje mu przyjemny, egzotyczny aromat kwiatów i orientalnych przypraw.

**kieliszek 0,15 l / 14 zł**

**karafka 0,5 l / 35 zł**

**butelka 0,75 l / 50 zł**

### RIESLING SELBACH OSTER QBA MOSEL, NIEMCY

Lekki i przyjemny Riesling z nutami limonki i zielonego jabłka

**kieliszek 0,15 l / 19 zł**

**karafka 0,5 l / 60 zł**

**butelka 0,75 l / 90 zł**

### WINO JAPOŃSKIE CHOYA ORIGINAL

Białe, słodkie, bardzo owocowe o gładkiej i subtelnej strukturze.

**kieliszek 0,15 l / 15 zł**

**karafka 0,5 l / 45 zł**

**butelka 0,75 l / 65 zł**

### WINO JAPOŃSKIE CHOYA ORIGINAL SPARKLING

Białe, musujące wino o przyjemnym brzoskwiniowym aromacie. W smaku delikatnie słodkie i aksamitne ze świeżą cytrusową nutą.

**kieliszek 0,15 l / 17 zł**

**karafka 0,5 l / 55 zł**

**butelka 0,75 l / 75 zł**

### PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY TIEMO ASTORIA DOC TREVISO WŁOCHY

Przyjemnie musujące z aromatami gruszek, białych kwiatów i świeżych jabłek.

**kieliszek 0,15 l / 19 zł**

**butelka 0,2 l / 30 zł**

**butelka 0,75 l / 89 zł**

### MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL CHAMPAGNE

Jest wizytówką Domu Szampańskiego Moët & Chandon. Delikatnie musujące bąbelki i orzeźwiający smak, który zapewnia intensywną owocowość jabłka, brzoskwini oraz aromaty cytrusów i kwiatu lipy.

**butelka 0,75 l / 320 zł**

### MERLOT IL PURO DOC, VENETO, WŁOCHY

Bardzo aromatyczne wino z bukietem czerwonych owoców, śliwki i nutami przypraw.

**but. 0,75 l / 90 zł**

## PIWA

### PIWA LANE



Delikatne, azjatyckie piwo typu lager o niskiej goryczce.

**0,3 l / 11 zł**

### PIWA JAPOŃSKIE

#### SAPPORO

Lekki i orzeźwiający lager, delikatnie goryczkowy i wyczuwalnie kwaśny.

**0,33 l / 14 zł**

#### IKI/IKI 0%

Świeże, jasne piwo z zieloną herbatą, imbirem i owocami yuzu.

**0,33 l / 17/16 zł**

#### ASAHI

Piwo o wyjątkowej recepturze na bazie słodu jęczmiennego, chmielu, kukurydzy i ryżu. Wyróżnia się oryginalnym smakiem, którego nie znajdziemy w europejskich piwach, orzeźwiająca.

**0,33 l / 14 zł**

#### KIRIN

Piwo słodowe o łagodnym i bogatym smaku i słabo wyczuwalnej goryczce.

**0,33 l / 15 zł**

### PIWA BUTELKOWE

#### PAULANER

weissbier

**0,5 l / 16 zł**

#### ŻYWIEC

lager/białe

**0,5 l / 14 zł**

#### ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY

lager

**0,5 l / 11 zł**

## ALKOHOLE

### SAKE

**karafka 0,2 l / 15 zł**

### WÓDKI

#### FINLANDIA

**40 ml / 10 zł**

**0,7 l / 120 zł**

#### OSTOYA

**40 ml / 12 zł**

**0,7 l / 160 zł**

## WHISKY

### HIBIKI JAPANESE HARMONY

Światowej jakości japońska whisky mieszana. Ponad 10 destylatów whisky słodowej i 3 rodzaje około 20-letnich whisky zbożowych zostaje połączonych ze sobą, aby stworzyć wspólnie harmonie smaków i aromatów. Dojrzewa w różnych rodzajach beczek, wliczając te zrobione z mizurany, rzadkiego japońskiego dębu. Ukoronowanie niezrównanej sztuki łączenia whisky, rzemiosła najwyższej jakości.

**40 ml / 49 zł**

### JACK DANIEL'S

**40 ml / 18 zł**

**0,7 l / 250 zł**

### JOHNNIE WALKER BLACK

**40 ml / 20 zł**

**0,7 l / 280 zł**



**ZAMÓW ONLINE NA  
ITAMAESUSHI.PL**



**LUB ŚCIĄGNIJ  
NASZĄ APKĘ**



**OBSERWUJ NAS**



[facebook.com/itamaesushi2](https://facebook.com/itamaesushi2)



[instagram.com/itamaesushi.bielsko](https://instagram.com/itamaesushi.bielsko)

**OCENŃ NAS**



[google.pl](https://google.pl)