



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.

TERIYAKI RAMEN

bulion mięsny/wywar paitan/makaron ramen/jajko/kurczak teriyaki/kiełki fasoli mung/fasolka szparagowa/sezam/szczypior
44 zł

SHOYU RAMEN

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

MISO RAMEN/VEGE

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

TAJSKA ZUPA KOKOSOWA

orientalny bulion na bazie mleka kokosowego/makaron ryżowy/kolendra/kurczak lub krewetki
26/30 zł

MISO-SHIRU

bulion miso/tofu/głony wakame/grzyby shiitake/sezam/szczypior
22 zł
+ 8 zł łoś

ZAPRASZAMY NA ITAMAE HOT POT

Niecodzienne doświadczenie kulinarne, które umożliwia samodzielne przygotowanie potraw przez uczestników posiłku, bezpośrednio na stole. Gorący kociołek to aromatyczny bulion oraz świeże dodatki, które przyrządzisz według własnego uznania. Brzmi intrygująco?

Usiądź wygodnie, wybierz pakiet startowy, gotuj, dziel się, wypróbuj dodatki, baw się smakiem i ciesz się mile spędzonym czasem!

Wymagana wcześniejsza rezerwacja - zapytaj obsługę o szczegóły.

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.

TORI KARAAGE/ROCK SHRIMP TEMPURA

chrupiący kurczak lub krewetki w pikantnej glazurze/grana padano/szczypior
31/39 zł

EBI FRY

krewetki w chrupiącej panierce panko (5)/wybrany sos
39 zł

MAGURO TATAKI *Zuma style*

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

PIEROŻKI GYOZA

delikatne pierożki z warzywami lub krewetkami
5 szt. 20/26 zł

SAKE/MAGURO TARTARE

tatar z łośia lub tuńczyka
40/46 zł

SPRING ROLLS

chrupiące sajgonki warzywne/wybrany sos
6 szt. / 16 zł

TEMPURA YASAI

batat/bocznik/cukinia/korzeń lotosu
28 zł

GOMA WAKAME

sałatka z alg morskich/prażony sezam
14 zł

EDAMAME

młode strąki fasolki sojowej/płatki soli morskiej
14 zł

FASOLKA SZPARAGOWA

z sosem sezamowym
15 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.

EBI TAMAGO ROLL *Zushi style*

sałatka z paluszką krabowego/łoś/sos/ krewetka w tempurze/tamago
8 szt. / 53 zł

ITAMAE SPECIAL ROLL

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

SOFT CRAB

krab błękitny w tempurze/awokado/ogórek/tobiko/teriyaki mayo
6 szt. / 64 zł

GOYA MAKI

krewetki w tempurze/awokado/spicy yuzu mayo/łoś tatak/ goma wakame/chipsy z czosnku
8 szt. / 56 zł

SALMON MANGO ROLL

łoś w tempurze/spicy yuzu mayo/ogórek/salsa mango/furikake
8 szt. / 48 zł

HAMACHI SPECIAL ROLL

krewetka w tempurze/bat w tempurze/bocznik w tempurze/marynowana tykwa/seriola/sos tonkatsu
8 szt. / 64 zł

ITAMAE VEGE ROLL

bat w tempurze/boczniki w tempurze/pasta truflowa/korzeń lotosu
8 szt. / 46 zł

TARTARE SAKE/MAGURO ROLL

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

BLACK PEPPER TUNA

krewetka w tempurze/awokado/marynowana rzepa/szczypior/serek/obłożone tuńczykiem z palonym pieprzem młotkowanym/sos batayaki
8 szt. / 64 zł

AWOKADO SPECIAL ROLL

krewetka w tempurze/ogórek/spicy yuzu mayo/obłożone awokado/masago arare
8 szt. / 48 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
6 szt. / 25 zł

PHILADELPHIA MAKI SAKE/MAGURO

łosoś lub tuńczyk/ogórek/awokado/serek
6 szt. 31/36 zł

EBI MAKI

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

SPICY MAGURO

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

SAKE YAKI

grillowany łosoś/ogórek/awokado/teriyaki mayo
6 szt. / 30 zł

IBODAI TEN

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

IKA TEN

kalmary w tempurze/awokado/ogórek/tobiko/marynowana rzepa/spicy yuzu mayo
6 szt. / 36 zł

SAKE/MAGURO TEN

łosoś lub tuńczyk w tempurze/ogórek/awokado/marynowana rzodkiew/spicy yuzu mayo
6 szt. 32/37 zł

EBI TEN

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

UNAGI MAKI

grillowany węgorz/ogórek/awokado/marynowana tykwa/teriyaki mayo
6 szt. / 35 zł

MAKI TEN EBI

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

MAKI TEN SAKE/ MAGURO TARTARE

tatar z łososia lub tuńczyka/rolka zapieczona w tempurze
6 szt. 29/32 zł

URAMAKI



Rodzaj sushi, w którym ryż znajduje się na zewnątrz rolki. Urzekają zarówno wyjątkowym smakiem, jak i pięknym wyglądem.

ALASKA

łosoś/szczypior/awokado/serek
4 szt. / 20 zł

YASAI

awokado/bataty w tempurze
4 szt. / 19 zł

MAGURO PHILADELPHIA

tuńczyk/awokado/szczypior/serek
4 szt. / 26 zł

DABURU SAKE/MAGURO

łosoś lub tuńczyk/awokado/szczypior/serek/obłożone łososiem lub tuńczykiem
4 szt. 33/37 zł

ALASKA UNAGI

łosoś/awokado/serek/obłożone grillowanym węgorzem
4 szt. / 36 zł

EBI TEN SAKE

krewetka w tempurze/awokado/spicy yuzu mayo/obłożone łososiem
4 szt. / 33 zł

FUTO-URAMAKI

RAINBOW

krewetka gotowana/awokado/spicy yuzu mayo/obłożone trzema rodzajami ryb
6 szt. / 44 zł

EBI TEN

krewetka w tempurze/ogórek/awokado/tobiko/spicy yuzu mayo
6 szt. / 36 zł

IKA TEN

kalmary w tempurze/awokado/ogórek/tobiko/spicy yuzu mayo/mus mango
6 szt. / 38 zł

HOSOMAKI



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

SAKE MAKI

łosoś
6 szt. / 20 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. / 23 zł

HAMACHI MAKI

seriola
6 szt. / 24 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

2 szt. / 13 zł

SAKE

łosoś
2 szt. / 16 zł

TRIPLE TASTE

grillowany węgorz/łosoś/awokado
2 szt. / 29 zł

MAGURO

tuńczyk
2 szt. / 24 zł

EBI

krewetka gotowana
2 szt. / 20 zł

HAMACHI

seriola
2 szt. / 24 zł

ZESTAWY SUSHI

Różne 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. / 79 zł

YAKIMONO

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

20 szt. / 86 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. / 146 zł

ITAMAE SPECIAL

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

24 szt. / 152 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. / 192 zł

TOKUBETSU

hosomaki kappa (6), 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)

68 szt. / 385 zł

SOSY I DODATKI

MUS MANGO	3 zł
PONZU	4 zł
SPICY YUZU MAYO	3 zł
SOS BATAYAKI	5 zł
KABAYAKI (słodki)	3 zł
SRIRACHA (ostra)	4 zł
TERIYAKI MAYO	3 zł
TOBIKO	10 zł
KIZAMI WASABI	12 zł
RYŻ JAŚMINOWY (z furikake)	10 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. / 40 zł

HAMACHI

seriola/sos bunkatsu

6 szt. / 48 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

45 zł

TERIYAKI CHICKEN/SALMON

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

44/59 zł

PAD THAI

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

45/54 zł

TOFU Z WARZYWAMI

tofu/mix warzyw/makaron noodle

35 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

KOROKKE

krokieciki ryżowo-rybne w panko (3)/makaron z tamago/sos teriyaki lub kabayaki

30 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

23 zł

MUS CZEKOLADOWY

z maslaną kruszonką i owocami sezonowymi

20 zł

SERNIK SEZAMOWY

sernik na zimno/słony karmel/prążony sezam

19 zł

YOTTA MOMO

brzoskwinie w sake na ciepło/cynamon/imbir/wanilia/kruszonka maślana/lody rzemieślnicze

28 zł

GALERIA DAŃ



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

GOLDEN YUNAN

czarna
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

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 łodyżkowa
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

DOMOWE LEMONIADY

marakuja z limonką/brzoskwinia z miętą
0,45 l / 16 zł
1 l / 30 zł

NATURALNE



Karafka wody ze świeżymi owocami sezonowymi, gazowana lub niegazowana.
0,5 l / 12 zł
1 l / 17 zł

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY

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



pomarańcza/limonka/rabarbar/gruszka/
czarna porzeczka/yerbata/yerbata granat/
matchbata/icebata jaśmin
0,33 l / 14 zł

ALOES

0,4 l / 15 zł

NAPOJE ZIMNE



0,25 l / 10 zł



0,25 l / 10 zł



naturalna woda mineralna
niegazowana/gazowana
0,33 l / 10 zł

fuzetea

0,25 l / 10 zł



pomarańcza/jabłko
0,25 l / 10 zł



0,25 l / 12 zł

KOKTAJLE

RYŻ (orzeźwiający, intensywny)

sake/sok z limonki/świeży imbir/syrop
cukrowy/ginger ale top up
24 zł

ŚLIWKA (słodki, rześki)

choya/sok z cytryny/syrop bazyliowy/
prosecco top up
25 zł

MELON (słodko-kwaśny, owocowy)

likier melonowy/sok z limonki/syrop
cukrowy/białko kurze
26 zł

ZIOŁA (słodko-kwaśny, ziołowy)

Roku Japanese Craft Gin/sok z cytryny/
syrop z trawy cytrynowej/angostura dash/
soda top up
27 zł

WIŚNIA (słodki, owocowy)

wiśniówka/sok z limonki/syrop różany/
lychee nectar
24 zł

KLASYKI

APEROL SPRITZ

Aperol/frizzante/woda gazowana/
pomarańcza
26 zł

DAIQUIRI

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

MOJITO

Rum Havana 3*/cukier trzcinowy/limonki/
mięta/woda gazowana top up
25 zł

WHISKY SOUR

Jack Daniel's/sok z cytryny/syrop cukrowy/
białko kurze
30 zł

G&T

Roku Japanese Craft Gin/Kinley Tonic/
grejpfrut/rozmaryn
29 zł

WINA

OROYA BLANCO SUSHI WINE

Wino zostało stworzone przez japońską enolożkę Yoko Sato. Odznacza się wyraźnymi nutami cytrusów i zielonych jabłek. Dodatek szczepu Moscatel nadaje mu przyjemny, egzotyczny aromat kwiatów i orientalnych przypraw.

kieliszek 0,15 l / 15 zł

karafka 0,5 l / 45 zł

butelka 0,75 l / 60 zł

RIESLING SELBACH OSTER QBA MOSEL, NIEMCY

Lekki i przyjemny Riesling z nutami limonki i zielonego jabłka

kieliszek 0,15 l / 21 zł

karafka 0,5 l / 70 zł

butelka 0,75 l / 95 zł

WINO JAPOŃSKIE CHOYA ORIGINAL

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

kieliszek 0,15 l / 17 zł

karafka 0,5 l / 55 zł

butelka 0,75 l / 75 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 / 21 zł

butelka 0,75 l / 99 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 / 99 zł

PIWA

PIWA LANE



Delikatne, azjatyckie piwo typu lager o niskiej goryczce.

0,3 l / 13 zł

PIWA JAPOŃSKIE

SAPPORO

Lekki i orzeźwiający lager, delikatnie goryczkowy i wyczuwalnie kwaśny.

0,33 l / 15 zł

IKI/IKI 0%

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

0,33 l / 18/17 zł

ASAHI

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

0,33 l / 15 zł

KIRIN

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

0,33 l / 16 zł

PIWA BUTELKOWE

PAULANER

weissbier

0,5 l / 17 zł

ŻYWIEC

lager/białe

0,5 l / 15 zł

ŻYWIEC BEZALKOHOŁOWY

lager

0,5 l / 12 zł

ALKOHOLE

SAKE

karafka 0,2 l / 16 zł

WÓDKI

FINLANDIA

40 ml / 11 zł

0,7 l / 140 zł

OSTOYA

40 ml / 13 zł

0,7 l / 170 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.

40 ml / 49 zł

JACK DANIEL'S

40 ml / 19 zł

0,7 l / 260 zł

JOHNNIE WALKER BLACK

40 ml / 21 zł

0,7 l / 290 zł



**ZAMÓW ONLINE NA
ITAMAESUSHI.PL**



**LUB ŚCIĄGNIJ
NASZĄ APKĘ**



OBSERWUJ NAS



facebook.com/itamaesushi2



instagram.com/itamaesushi.bielsko

OCEŃ NAS



google.pl



tripadvisor