

Specjały YO!

Yakisoba^{1a,3}/yakiudon^{1a} z warzywami 30

smażony na teppanyaki japoński makaron z kolorowymi warzywami, doprawiony sosem yakisoba^{1a,2,4,6,9,14}

Tempura warzywa^{1a,3} (sosy: 1a,3,6,10) 29

chrupkie kawałki warzyw otoczone delikatnym ciastem i smażone krótko na głębokim tłuszczu

nowość Edamame na ostro^{1a,6} 14

mieszanka czosnkowo-ostro-łagodnych ingrediencji sprawi, że ta japońska sojowa fasolka przypadnie do gustu miłośnikom potraw pikantnych – choć tę pikanterię możemy stopniować ;)

nowość Yaki onigiri¹¹ 12

zgrabne, ryżowe trójkąciki, smarowane albo masłem miso^{6,7}, albo sosem okonomiyaki^{1a,4,6,9,14} i bardzo apetycznie grillowane

Karaage^{1a,3,6,10} 19

soczyste kawałki kurczaka w lekkiej panierce – wcześniej zamarynowane, szybko smażone w głębokim tłuszczu

nowość Butadon^{1a,6,11} 25

ułożona na ryżu, cienko krojona, grillowana wieprzowina w skarmelizowanym sosie sojowym. Smak przełamuje marynowany imbir, więc całość jest słodko-pikantna. A tak na marginesie, danie pochodzi z Hokkaido :)

witamy ponownie Gyudon^{1a,6} 32

ta słodkawa wołowina z cebulą, w aromatycznym sosie z sake, mirinu i sosu sojowego, podana w miseczce, na ryżu jest daniem wartym skosztowania

Łosoś w zielonej herbacie^{4,6,11} 42

prościej się nie da – dajcie się zaskoczyć genialnym smakiem tak przygotowanego łososia!..

Poke Bowl **nowość**

rodowód hawajski, silne wpływy japońskie – wreszcie i u nas to lekkie, ale zarazem pożywne danie. Krojone, kolorowe warzywa ułożone na gotowanym ryżu, a do tego coś jeszcze...

dodatki: **nowość** karaage^{1a,3,6,10} **27**, **nowość** kalmar w panko^{1a,3,6,14} **32**, **nowość** grillowany łosoś^{4,6} **29**,

nowość tofu w panko^{1a,3,6} **26**, **nowość** goma wakame^{6,11} **24**

sos do wyboru: sos sojowy^{1a,6}, sos teriyaki^{1a,6}, sos Kobe^{3,6,9,10}, sos Sriracha, majonez japoński^{3,6,10}

Omuraisu **nowość**

japoński omlet ze smażonym ryżem, warzywami i boczkiem – nie tylko dzieci uśmiechną się na to danie ;)

dodatki: **nowość** kurczak^{1a,3,6,9,10} **26**, **nowość** ośmiorniczki^{1a,3,6,9,10,14} **38**, klasyczne^{1a,3,6,9,10} **24**

Gyoza (6szt/12szt)

japońskie pierożki z teppanyaki, smażone na parze, przypieczone tylko z jednej strony, podawane z ostrym i łagodnym sosem

Wieprzowina^{1a,2,3,6,11} 20/35

Kaczka^{1a,2,3,6,11} 18/32

Krewetki^{1a,2,3,6,11,12} 24/43

Warzywa^{1a,2,3,6,11} 16/28

Teriyaki

jedna z najbardziej lubianych japońskich potraw poza Japonią. Najpierw odpowiednio przygotowane, potem grillowane na teppanyaki, a na końcu słodko glazurowane – bo zgodnie z nazwą, powinno się błyszczeć!

do wyboru: **kurczak teriyaki^{1a,6,11} 23**, **łosoś teriyaki^{1a,4,6,11} 39**, **tofu teriyaki^{1a,6,11} 19**

Panko

czyli pyszności w chrupiącej japońskiej panierce, z miseczką sosu sojowego dla podkreślenia smaku

do wyboru: **kurczak w panko^{1a,3,6} 22**, **tonkatsu^{1a,3,6} 29**, **kalmar w panko^{1a,3,6,14} 32**,
łosoś w panko^{1a,3,4,6} 32, **tofu w panko^{1a,3,6} 23**, **nowość** **pieczarki w panko^{1a,3,6} 13**

Curry

kawałki warzyw i grzybów w aromatycznym, gęstym sosie to ulubiona potrawa w japońskim domu

Curry: z ryżem^{1a,5,6,7,9} **21**

Curry z makaronem udon^{1a,5,6,7,9} **25**

pasuje do tego: **tonkatsu**^{1a,3} **+14**, **tofu w panko**^{1a,3,6} **+9**, **kurczak w panko**^{1a,3} **+6**

Zupy

Miso^{4,6} **12**

Zupa kimchi^{1a,4,6} **18**

kimchi z teppanyaki, warzywa z teppanyaki, a bazą tej zupy jest bulion rybny. Na teraz sprawdzi się idealnie!

Sake jiru^{1a,4,6,7} **23**

lekko pikantna zupa z kawałkami łososia i z chrupiącymi kielkami fasolki mung

Ramen miso

z grillowanymi warzywami^{1a,3,6,9,11} **29**, z kurczakiem w panko^{1a,3,6,9,11} **32**, z wołowiną^{1a,3,4,6,9,11} **32**

nowość weekendowa Ramen mięsny

z boczkiem chashu^{1a,3,4,6,9,11} **35**

Hashimaki

jak by to powiedzieć: okonomiyaki na patyku?.. Niezwykle efektowne – niezwykle smaczne! ^{1a,3,4,6,9,10,14}

dodatki: kurczak **32**, **nowość** krewetki² **42**, małże¹⁴ **37**, **nowość** kimchi **31**, **nowość** warzywa **24**, klasyczne **28**

Okonomiyaki (L/M)

do wyboru: w wersji bardziej towarzyskiej (L: 24cm) lub w wersji jednoosobowej (M: 14cm)

Hiroshima style^{1a,3,4,6,9,10,14}

widowiskowo smażony na japońskim grillu teppanyaki placek, składający się z różnych warstw: cienki naleśnik z ciasta z mirinem, kapusta, makaron, plasterki boczku, jajko, kielki fasolki mung, płatki tuńczyka bonito, do tego oryginalny sos okonomiyaki^{1a,4,6,9,14} oraz japoński majonez^{3,6,10} I dodatek – taki, yaki chcesz ;)

makaron: yakisoba^{1a,3} lub udon^{1a}

dodatki: kurczak **42/34**, krewetki² **50/42**, kalmary¹⁴ **48/40**, ośmiorniczki¹⁴ **48/40**, małże¹⁴ **45/37**, owoce morza^{2,14} **52/44**, kimchi **42/34**, grillowane warzywa **42/34**, tofu⁶ **42/34**, wieprzowina **42/34**, jajko sadzone³ **42/34**, łosoś⁴ **49/41**, klasyczne **39/31**

Osaka style^{1a,3,4,6,9,10,14}

tu nie ma makaronu, a zamiast kolejnych warstw już na początku mieszamy to, co wybierzesz do swojego placka, i smażymy na teppanyaki. A potem dekorujemy ręcznie i równie pięknie, co okonomiyaki Hiroshima

dodatki: kurczak **39/31**, krewetki² **47/39**, kalmary¹⁴ **45/37**, ośmiorniczki¹⁴ **45/37**, małże¹⁴ **42/34**, owoce morza^{2,14} **49/41**, kimchi **39/31**, grillowane warzywa **39/31**, tofu⁶ **39/31**, wieprzowina **39/31**, jajko sadzone³ **39/31**, łosoś⁴ **46/38**, klasyczne **36/28**

I jeszcze...

Kimchi **12**

koreańska super zdrowa, pikantna sałatka z kapusty pekińskiej w naszym japońskim menu

Edamame z teppanyaki⁶ **12**

niemodyfikowana japońska fasolka sojowa z grilla teppanyaki, lekko tylko oprószone do smaku grubą solą

nowość Gomaee z fasolki szparagowej^{1a,6,11} **12**

klasyczna japońska sałatka z blanszowanej fasolki szparagowej, polanej słodkim sezamowo-sojowym sosem

Sunomono^{1a,4,6,11} **12**

zielona i zdrowa sałatka na bazie świeżego ogórka i wodorostów wakame

Chāhan (Yakimeshi)^{1a,3,4,6,7} **12**

smażony ryż, ale jaki pyszny! To zasługa odpowiednio zrównoważonych składników i dodatków...

Sałatka goma wakame^{6,11} **12**

Ryż **6**

Desery

Matcha cake^{1a,3,7} 13

klasyczna, tyle że zielona, babka z gorącymi wiśniami. Ciepła, bo przysmażona na teppanyaki

Dorayaki^{1a,3} 15

prosto z teppanyaki, tradycyjne słodkie placuszki, połączone w pary fasolką azuki albo nutellą^{6,7,8}

Lody^{3,5,7,8,11} (matcha, czarny sezam, biały sezam) 7/gałka

oryginalne japońskie lody w oryginalnych kolorach

Zimne napoje

Lemoniada On Lemon

limonka, pomarańcza, gruszka, kola 10/0,33l

Lemoniada herbaciana On Lemon

rooibata, yerbata, yerbata z granatem 10/0,33l

To-nic On Lemon

klasyczny, czarny bez, rozmaryn 9/0,20l

Napój herbaciany Vigo Kombucha

original, jagody acai, Yoko bio 12/0,33l

Woda mineralna

6/0,33l; 14/0,75l

Matchalada (lemoniada autorska YO ❤️)

10/0,25l; 25/1l

Kawa, herbata

Espresso/ristretto 9

Kawa czarna/biała⁷ 10

Cappuccino⁷ 12

Caffè latte⁷ 12

Herbata japońska zielona: 9

sencha, sencha sakura, jaśminowa

Herbata ekspresowa (wybór) 6

Matcha latte⁷ 10

Napoje YO+

Piwo

Żywiec z beczki^{1b} 8/0,3l; 10/0,5l

Heineken 0,0%^{1b} 9/0,33l

Piwa japońskie^{1b}: Kirin, Asahi, Sapporo 14/0,33l

Wino

Takara Plum¹² 15/150ml; 60/0,75l

Prosecco Valmarone¹² 60/0,75l

CC Jacob Riesling¹² 15/150ml; 60/0,75l

Castelforte Pinot Grigio¹² 22/150ml; 90/0,75l

Primitivo de Puglia¹² 15/150ml; 60/0,75l

Castelforte Merlot¹² 22/150ml; 90/0,75l

Sake

Sho Chiku Bai 13,5% 16/130ml

DaiGinjo Muroka Genshu 17,5% 20/80ml; 150/0,64l

Junmai DaiGinjo 15,5% 25/80ml; 200/0,64l

Whisky

Suntory Toki Blended^{1b} 43% 20/40ml; 300/0,7l

Enso^{1b} 40% 25/40ml; 400/0,7l

Akashi White Oak Single Malt^{1b} 46% 40/40ml; 450/0,5l

Wódka

Wyborowa 8/40ml; 80/0,5l

Baczewski 14/40ml; 150/0,7l