



dla



Specjały YO!

Edamame z teppanyaki⁶ 13

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

Yasai z teppanyaki^{1a,6} 21

Kolorowe, chrupiące warzywa smażone na teppanyaki, doprawione sosem sojowym, imbirem i shichimi

Kimchi 13

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

Karaage^{1a,3,6,10} 21

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

Gyudon^{1a,6} 33

Wołowina z cebulą w ciekawym sosie (sake, mirin, sos sojowy), na ryżu

Gyoza (6szt/12szt)

Japońskie pierożki z teppanyaki, smażone na parze, przypieczone tylko z jednej strony, podawane z sosem^{1a,6} łagodnym i ostrzejszym

Wieprzowina^{1a,2,3,6,11} 21/38

Kaczka^{1a,2,3,6,11} 20/36

Krewetki^{1a,2,3,6,11,12} 24/42

Warzywa^{1a,2,3,6,11} 18/31

Panko

Czyli pyszności w chrupiącej japońskiej panierce, z miseczką sosu sojowego do podkreślenia smaku

Kurczak w panko^{1a,3,6} 23

Tonkatsu^{1a,3,6} 34

Kotlet wieprzowy bez kości, podawany z szatkowaną białą kapustą^{1a,3,6}

Kalmar w panko^{1a,3,6,14} 29

Tofu w panko^{1a,3,6} 24

Curry

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

Curry z ryżem^{1a,5,6,7,9} 24

Curry z makaronem udon^{1a,5,6,7,9} 28

pasuje do tego: tonkatsu^{1a,3} +12, tofu w panko^{1a,3,6} +6, kurczak w panko^{1a,3} +3

Zupy

Miso^{4,6} 13

W Japonii jada się zawsze i od zawsze, zupa na bazie pasty sojowej i bulionu z tuńczyka, z kostkami tofu i glonami wakame, posypana zieloną cebulką

Sake jiru^{1a,4,6,7} 24

Lekko pikantna, aromatyczna zupa z kawałkami podpiekanego na teppanyaki łososia i z chrupiącymi kielkami fasolki mung

Tempura

Tu znów dania kuchni japońskiej z rodowodem portugalskim. Smakowite, rozmaite kawałki otoczone delikatnym ciastem i smażone krótko na głębokim tłuszczu, podawane z sosem sojowym^{1a,6} i majonezem^{3,6,10}

Tempura warzywa^{1a,3} 30

Tempura owoce morza/warzywa^{1a,2,3,14} 35

Tempura kalmary/warzywa^{1a,3,14} 35

Tempura tofu/warzywa^{1a,3,6} 30

Tempura łosoś/warzywa^{1a,3,4} 41

Okonomiyaki (L/M)

Teraz 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 **44/33**, krewetki² **48/37**, kalmary¹⁴ **46/35**, ośmiorniczki¹⁴ **46/35**, małże¹⁴ **44/33**, owoce morza^{2,14} **50/39**, kimchi **44/33**, mozzarella⁷ **44/33**, chipsy czosnkowe **44/33**, grillowane warzywa **44/33**, wieprzowina **44/33**, jajko sadzone³ **44/33**, łosoś⁴ **50/39**; klasyczne **40/29**

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 placeka, i smażymy na teppanyaki. A potem dekorujemy ręcznie i równie pięknie, co okonomiyaki Hiroshima

dodatki: kurczak **40/29**, krewetki² **45/34**, kalmary¹⁴ **42/31**, ośmiorniczki¹⁴ **42/31**, małże¹⁴ **40/29**, owoce morza^{2,14} **47/36**, kimchi **40/29**, mozzarella⁷ **40/29**, chipsy czosnkowe **40/29**, grillowane warzywa **40/29**, wieprzowina **40/29**, jajko sadzone³ **40/29**, łosoś⁴ **47/36**, klasyczne **37/26**

Yakisoba/Yaki-udon

Makaron prosto z Japonii z dużymi kawałkami warzyw oraz dowolnym dodatkiem do wyboru – wszystko, wraz ze specjalnym sosem yakisoba^{1a,2,4,6,9,14}, smażone na teppanyaki

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

dodatki: kurczak **33**, krewetki² **40**, kalmary¹⁴ **38**, ośmiorniczki¹⁴ **38**, małże¹⁴ **33**, owoce morza^{2,14} **41**, wieprzowina **35**, wołowina **39**, warzywa (jeszcze więcej warzyw) **30**

Dodatki

Makaron ramen^{1a,3}/udon^{1a} z japońskim pieprzem shichimi 11

Ryż 7

Sałatka goma wakame^{6,11} 13

Sappari soba^{1a,6,11} 16

W tłumaczeniu „odświeżająca soba”. Pszenno-gryczany makaron, lekko cytrusowy, sojowy, sezamowy...

Moyashi^{1a,6,11} 15

Pikantna sałatka z kielków fasolki mung, przysmażonych ostrożnie na teppanyaki

Desery

Matcha cake^{1a,3,7} 15

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

Dorayaki^{1a,3} 18

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

Tempura z banana^{1a,3,7,11} 19

...z wiśniową konfiturą, z własnoręcznie robionym sosem karmelowym^{1a,3,11}

Alergeny – produkt zawiera: 1. gluten: a. pszenny, b. jęczmienny; 2. skorupiaki i produkty pochodne; 3. jaja i produkty pochodne; 4. ryby i produkty pochodne; 5. orzeszki ziemne i produkty pochodne; 6. soję i produkty pochodne; 7. mleko i produkty pochodne; 8. orzechy; 9. seler i produkty pochodne; 10. gorczycę i produkty pochodne; 11. nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. dwutlenek siarki i siarczyny; 13. łubin i produkty pochodne; 14. mięczaki i produkty pochodne.