

Specjały YO!

Edamame z teppanyaki⁶ 11

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

Yasai z teppanyaki^{1a,6} 18

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

witamy ponownie Agedashi tofu^{1a,4,6} 14

Smażone w głębokim tłuszczu, otulone złotą, chrupiącą skorupką kostki tofu, zalane japońskim bulionem

Kimchi 12

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

Karaage^{1a,3,6,10} 18

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

nowość Hayashi rice^{1a,6,7,9,11,12} 28

Danie w zachodnim stylu, ale bardzo w Japonii popularne: ryż z wołowiną – gulasz z ryżem

teraz jako Specjał YO! Samon miso^{1a,4,6} 35

Filet z łososia, zamarynowany odpowiednio w japońskich ingrediencjach. Przepyszny!

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} 18/33

Kaczka^{1a,2,3,6,11} 17/31

Krewetki^{1a,2,3,6,11,12} 23/42

Warzywa^{1a,2,3,6,11} 15/27

Teriyaki nowość

Wreszcie jest! To prawdopodobnie 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!

Kurczak teriyaki^{1a,6,11} 22

Łosoś teriyaki^{1a,4,6,11} 35

Curry

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

Curry z ryżem^{1a,5,6,7,9} 20

Curry z makaronem udon^{1a,5,6,7,9} 24

pasuje do tego: tonkatsu^{1a,3} +11, tofu w panko^{1a,3,6} +6, kurczak w panko^{1a,3} +3

Panko

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

Kurczak w panko^{1a,3,6} 20

Tonkatsu^{1a,3,6} 29

Kotlet wieprzowy bez kości, podawany z szatkowaną białą kapustą i sosem tonkatsu⁶

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

Krewetki w panko^{1a,2,3,6} 40

nowość Łosoś w panko^{1a,3,4,6} 29

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

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} **28**

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

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

Zupy

Miso^{4,6} **11**

Ta zupa na bazie pasty sojowej i bulionu z tuńczyka jest odpowiednia na każdą porę i dnia, i nocy

Ramen

Treściwy i bogaty japoński rosół o chińskim rodowodzie – wtedy nie brzmi tak banalnie...

z grillowanymi warzywami^{1a,3,6,9,11} **28**

z kurczakiem w panku^{1a,3,6,9,11} **31**

z wołowiną^{1a,3,4,6,9,11} **31**

Sake jiru^{1a,4,6,7} **22**

Rozgrzewająca, lekko pikantna zupa z kawałkami łosia z teppanyaki i z chrupiącymi kielkami fasolki mung

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, jaki chcesz ;)

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

dodatki: kurczak **40/30**, krewetki² **48/38**, kalmary¹⁴ **46/36**, ośmiorniczki¹⁴ **46/36**, małże¹⁴ **43/33**, owoce morza^{2,14} **50/40**, kimchi **40/30**, chipsy czosnkowe **40/30**, grillowane warzywa **40/30**, **nowość** tofu⁶ **40/30**, wieprzowina **40/30**, jajko sadzone³ **40/30**, łosoś⁴ **46/36**, klasyczne **37/27**

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 **37/27**, krewetki² **45/35**, kalmary¹⁴ **43/33**, ośmiorniczki¹⁴ **43/33**, małże¹⁴ **40/30**, owoce morza^{2,14} **47/37**, kimchi **37/27**, chipsy czosnkowe **37/27**, grillowane warzywa **37/27**, **nowość** tofu⁶ **37/27**, wieprzowina **37/27**, jajko sadzone³ **37/27**, łosoś⁴ **43/33**, klasyczne **34/24**

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 **30**, krewetki² **40**, kalmary¹⁴ **38**, ośmiorniczki¹⁴ **38**, małże¹⁴ **32**, owoce morza^{2,14} **41**, **nowość** tofu⁶ **30**, wieprzowina **32**, wołowina **36**, warzywa (jeszcze więcej warzyw) **28**

Dodatki

Ryż **5**

Sałatka goma wakame^{6,11} **10**

Sappari soba^{1a,6,11} **13**

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

Moyashi^{1a,6,11} **12**

Pikantna sałatka z kielków fasolki mung, przysmażonych ostrożnie na teppanyaki

nowość Sosy: sos Kobe^{3,6,9,10} **4**, sos teriyaki^{1a,6} **4**, majonez^{3,6,10} **4**

Desery

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

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

nowość Hokkaido cake^{1a,3,7} 13

Co łączy japońską wyspę i jesienną dynię? Hokkaido cake: kwintesencja japońskiej jesieni...

Dorayaki^{1a,3} 15

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

Lody^{3,5,7,8,11} (matcha, czarny sezam, biały sezam) 6/gałka

Oryginalne japońskie lody w oryginalnych kolorach

Zimne napoje

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Coca-Cola, Coca-Cola zero | 6/0,25l |
| Fanta | 6/0,25l |
| Kinley | 6/0,25l |
| Cappy pomarańcza, jabłko | 7/0,25l |
| Fuzetea | 6/0,25l |
| Kropla Beskidu (n/gaz) | 6/0,33l; 14/0,75l |
| Kropla Délice (gaz) | 6/0,33l; 14/0,75l |
| Machalada | 8/0,25l; 25/1l |

Kawa, herbata, czekolada

| | |
|---|----|
| Espresso/ristretto | 9 |
| Kawa czarna/biała ⁷ | 10 |
| Cappuccino ⁷ | 12 |
| Caffè latte ⁷ | 12 |
| Herbata japońska zielona: sencha, sencha sakura, jaśminowa | 9 |
| Herbata ekspresowa (wybór) | 6 |
| Matcha latte ⁷ | 10 |
| Zielona czekolada na gorąco ⁷ | 11 |

Napoje YO+

Piwo

| | |
|--|-----------------|
| Żywiec z beczki ^{1b} | 8/0,3l; 10/0,5l |
| Żywiec 0,0% ^{1b} | 8/0,33l |
| Piwa japońskie ^{1b} : Kirin, Asahi, Sapporo | 14/0,33l |

Wino

| | |
|--|--------------------|
| Takara Plum ¹² | 15/150ml; 60/0,75l |
| Prosecco Valmarone ¹² | 60/0,75l |
| CC Jacob Riesling ¹² | 15/150ml; 60/0,75l |
| Castelforte Pinot Grigio ¹² | 22/150ml; 90/0,75l |
| Primitivo de Puglia ¹² | 15/150ml; 60/0,75l |
| Castelforte Merlot ¹² | 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 |
| J.A.Baczewski | 14/40ml; 150/0,7l |

Alergeny – produkt zawiera: 1. gluten: a. pszeniczny, 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.