

Menu dla pyszne.pl



Specjały YO!

Edamame z teppanyaki 14

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

Yasai z teppanyaki 21

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

Kimchi 15

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

Karaage 21

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

Hayashi rice 31

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

Gyudon 35

Miska wołowiny czyli cieniutko pokrojona wołowina, wraz z cebulą duszona w słodkawym sosie, podawana z ryżem

Niku to yasai itame 36

Cienkie plasterki wieprzowiny i boczku, warzywa, tamagoyaki i japoński makaron, wszystko przesmażone na japońskim grillu teppanyaki, doprawione do smaku japońskimi sosami

Gyoza (6szt/12szt)

Japońskie pierożki z teppanyaki, smażone na parze, przypieczone tylko z jednej strony, podawane z sosem łagodnym i ostrzejszym

Gyoza z wieprzowiną 21/38

Gyoza z kaczką 20/36

Gyoza z krewetkami 27/46

Gyoza z warzywami 18/31

*UWAGA: ceny odnoszą się odpowiednio do porcji 6szt/12szt

Curry

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

Curry z ryżem 24

Curry z ryżem i tonkatsu 36

Curry z ryżem i tofu w panko 30

Curry z ryżem i kurczakiem w panko 27

Curry z makaronem udon 28

Curry z makaronem udon i tonkatsu 40

Curry z makaronem udon i tofu w panko 34

Curry z makaronem udon i kurczakiem w panko 31

Panko

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

Kurczak w panko 24

Tonkatsu 34

Kotlet wieprzowy bez kości, podawany z szatkowaną białą kapustą

Kalmar w panko 34

Łosoś w panko 34

Tofu w panko 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!

Tofu teriyaki 17

Kurczak teriyaki 26

Łosoś teriyaki 40

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 i majonezem

Tempura warzywa 32

Tempura owoce morza/warzywa 40

Tempura tofu/warzywa 34

Zupy

Miso 14

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

Sake jiru 26

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

Okonomiyaki Hiroshima style (L/M)

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 oraz japoński majonez. I dodatek – taki, jaki chcesz ;)

Do wyboru: większe (L) – w wersji bardziej towarzyskiej lub mniejsze (M) – w wersji, powiedzmy, jednoosobowej ;)

makaron do wyboru (w każdym przypadku): yakisoba lub udon

Okonomiyaki Hiroshima klasyczne 42/32

Okonomiyaki Hiroshima z kurczakiem 45/35

Okonomiyaki Hiroshima z krewetkami 55/45

Okonomiyaki Hiroshima z kalmarami 52/42

Okonomiyaki Hiroshima z ośmiorniczkami 52/42

Okonomiyaki Hiroshima z małżami 49/39

Okonomiyaki Hiroshima z owocami morza 57/47

Okonomiyaki Hiroshima z kimchi 45/35

Okonomiyaki Hiroshima z chipsami czosnkowymi 45/35

Okonomiyaki Hiroshima z grillowanymi warzywami 45/35

Okonomiyaki Hiroshima z tofu 45/35

Okonomiyaki Hiroshima z wieprzowiną 45/35

Okonomiyaki Hiroshima z jajkiem sadzonym 45/35

Okonomiyaki Hiroshima z łososiem 52/42

*UWAGA: ceny odnoszą się odpowiednio do rozmiaru L/M

Okonomiyaki Osaka style (L/M)

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.

Do wyboru: w wersji bardziej towarzyskiej (L) lub w wersji jednoosobowej (M)

Okonomiyaki Osaka klasyczne 39/29

Okonomiyaki Osaka z kurczakiem 42/32

Okonomiyaki Osaka z krewetkami 52/42

Okonomiyaki Osaka z kalmarami 49/39

Okonomiyaki Osaka z ośmiorniczkami 49/39

Okonomiyaki Osaka z małżami 46/36

Okonomiyaki Osaka z owocami morza 54/44

Okonomiyaki Osaka z kimchi 42/32

Okonomiyaki Osaka z chipsami czosnkowymi 42/32

Okonomiyaki Osaka z grillowanymi warzywami 42/32

Okonomiyaki Osaka z tofu 42/32

Okonomiyaki Osaka z wieprzowiną 42/32
Okonomiyaki Osaka z jajkiem sadzonym 42/32
Okonomiyaki Osaka z łososiem 49/39

*UWAGA: ceny odnoszą się odpowiednio do rozmiaru L/M

Yakisoba/Yaki-udon

Makaron prosto z Japonii z dużymi kawałkami warzyw oraz dowolnym dodatkiem do wyboru – wszystko, wraz ze specjalnym sosem yakisoba, smażone na teppanyaki

makaron do wyboru (w każdym przypadku): yakisoba lub udon

Yakisoba warzywa 32
Yakisoba z kurczakiem 35
Yakisoba z krewetkami 46
Yakisoba z kalmarami 44
Yakisoba z ośmiorniczkami 44
Yakisoba z małżami 37
Yakisoba z owocami morza 47
Yakisoba z tofu 35
Yakisoba z wieprzowiną 37
Yakisoba z wołowiną 41

Dodatki

Ryż 7

Salatka goma wakame 14

Sappari soba 17

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

Moyashi 15

Pikantna sałatka z kiełków fasolki mung, przysmażonych ostrożnie na teppanyaki

Sosy: sos Kobe 5, sos teriyaki 5, majonez 5

Desery

Matcha cake 16

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

Dorayaki 18

Prosto z teppanyaki, tradycyjne słodkie placuszki, połączone w pary fasolką adzuki albo nutellą

*do ceny każdego dania doliczony jest koszt opakowania (2 zł)