

Wszystkie ceny podane są w polskich złotych (PLN) i zawierają VAT. Proponowane przez nas dania podlegają okresowym wahaniom rynku, wobec czego niektóre dania z karty mogą nie być dostępne.

Jeżeli mają Państwo specjalne ograniczenia żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni. Dbając o jakość i płynność podawania dań nie dzielimy rachunków- przyjmujemy natomiast osobne płatności. Dla rezerwacji powyżej 6 osób doliczamy do finalnego rachunku 10% serwisu kelnerskiego.

Pelen wykaz substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji na ostatniej stronie menu.



danie ostre
spicy dish



danie wegetariańskie
vegetarian dish



danie bezglutenowe
gluten-free dish

All prices are in polish zloty (PLN) and include VAT. Availability of our dishes is subject to market fluctuations therefore we may not be able to fulfil certain orders.

If you have a serious dietary restriction, allergy or medical condition we strongly suggest to contact our dedicated Staff and your question or concerns will be forwarded to our Chef. We accept separate payments instead of splitting the table bill, to ensure staff efficiency while serving our guests. We add 10% waiter service for reservations over 6 persons.

On last page of menu you will find a full list of substances or products that cause allergies or intolerance reactions.

TABU

Bento Box



BENTO VEGE 400G

ryż jaśminowy · tofu smażone
edamame · sos miso · kielki lucerny
groszek cukrowy · salatka wakame
*jasmine rice · fried tofu · edamame
miso sauce · alfalfa sprouts
sugar snap peas · wakame salad*



BENTO FISH 400G

ryż z zalewą · 4szt. sashimi z łososiem
sos sojowy · kielki lucerny,
2szt. krewetka w tempurze
2szt. nigiri z okoń morsk
sos sweet chilli · imbir · wasabi
*rice with brine · 4 pcs. sashimi with
salmon · soy sauce · alfalfa sprouts,
2 pcs. shrimp in tempura
2 pcs nigiri with sea bass
sweet chilli sauce · ginger · wasabi*



BENTO MEAT 400G

ryż jaśminowy · kurczak w panko
sos teriyaki · salatka azjatycka
spice beef
*jasmine rice · panko chicken · teriyaki
sauce · Asian salad · spice beef*



TABU BENTO BOX

Szanowni Goście! Już w ofercie Tabu Sushi Bento Box Bento to różnorodny, ładnie wyglądający, zdrowy posiłek, który mogą Państwo zjeść na miejscu, bądź zabrać ze sobą w specjalnym pojemniku i zjeść go w dowolnym miejscu i czasie. Jeśli jesteś osobą,

która na co dzień stara się dbać o siebie, a jednocześnie nie boi się nowych, świeżych pomysłów, zapraszamy do skorzystania z oferty lunch od poniedziałku do piątku w godzinach 12:00-16:00.

Dear Guests! Already on offer Tabu Sushi Bento Box! Bento is a varied, nice

looking, healthy meal that you can eat on site or take with you in a special container and eat it anywhere and anytime. If you are a person who tries to take care of himself every day, and at the same time is not afraid of new, fresh ideas, we invite you to take advantage of the lunch offer from Monday to Friday from 12:00-16:00.

CEREMONIA

Shabu Shabu



SHABU SHABU CEREMONY

Sztuka Jedzenia i Kultury Japońskiej - Ceremonia SHABU SHABU!

Czym jest SHABU SHABU - japońskie danie jednogarnkowe typu nabe-mono, składające się z bardzo cienko pokrojonego mięsa wołowego i warzyw gotowanych w bulionie i maczanych następnie w sosach. W szerokim znaczeniu nazwa ta odnosi się także do wierzchołków, drobiu i owoców morza spożywanych w ten sposób. Nazwa potrawy jest onomatopieczna, pochodzi od dźwięku "chlupu chlupu" - kolejnego zanurzania

i mieszania składników w gotującym się bulionie w garnku.

To nie będzie "zwykła kolacja" to będzie niesamowita Ceremonia Sztuki Jedzenia i Kultury Japońskiej, na którą rezerwacji mogą Państwo dokonywać już od 2 osób. Szczegółowych informacji udzieli Manager Restauracji.

The Art of Japanese Food and Culture - SHABU SHABU Ceremony!

What is SHABU SHABU - Japanese nabe-mono type one-pot dish, consisting of very thinly sliced beef and vegetables

cooked in a broth and then dipped in sauce. In a broad sense, the name also applies to pork, poultry and seafood eaten in this way. The name of the dish is onomatopoeic, it comes from the sound of "splash splash" - successive dipping and mixing of ingredients in boiling broth in a pot.

It will not be an "ordinary dinner" it will be an amazing Ceremony of the Art of Japanese Food and Culture, for which you can make a reservation from 2 people. Detailed information will be provided by the Restaurant Manager.

STARTERS

Przystawki

01. TATAKI Z TUŃCZYKA 69 PLN TUNA TATAKI 200G

tuńczyk - unagi - kielki - sezam
tuna - unagi - sprouts - sesame seeds



02. TATAKI Z ŁOSOSIA 59 PLN SALMON TATAKI 200G

łosoś - ponzu - cebula - ogórek
chili - tobiko - sezam
salmon - ponzu - onion - cucumber
chili - tobiko - sesame seeds



03. CHASHU PORK 350G 42 PLN

brzuch wieprzowy
kimchi - grillowana buleczka bao
pork belly - kimchi
grilled bao bun



STARTERS

Przystawki

04. BUŁKI BAO Z WOŁOWINĄ 48 PLN BAO BUNS WITH BEEF 330G

marynowana wołowina · spicy mayo
cebula · jalapeno · pak choi
marinated beef · spicy mayo · onion
jalapeno · pak choi



05. BUŁKI BAO Z TOFU 42 PLN BAO BUNS WITH TOFU 300G



tofu · avocado · ogórek · rukola · sweet chili
tofu · avocado · cucumber · arugula · sweet chili



06. BUŁKI BAO Z KACZKA 46 PLN BAO BUNS WITH DUCK 300G

kaczka · hoisin · sriracha · pak choi
mango · ogórek peklowany
duck · hoisin · sriracha · pak choi
mango · pickled cucumber



STARTERS

Przystawki



- 07. WARZYWA W TEMPURZE** 31 PLN
VEGETABLES IN TEMPURA 150G
 mix warzyw w tempurze
mix of vegetables in tempura



- 08. SPRING ROLLS Z TOFU** 38 PLN
SPRING ROLLS WITH TOFU 200G
 papier ryżowy · tofu · mango · ogórek · pak choi
 marchewka · sos mango-jalapeño
*rice paper · tofu · mango · cucumber · pak choi
 carrot · mango-jalapeno sauce*



- 09. GYOZA WEGE** 38 PLN
VEGETARIAN GYOZA 200G
 pak choi · grzyby mun · papryka
 cukinia · kielki
 pak choi · mun mushrooms · peppers
 courgette · sprouts



- 10. KREWETKI W TEMPURZE** 64 PLN
SHRIMP TEMPURA 200G
 krewetki 16/20 · tempura · sweet chili
 16/20 shrimp tempura · sweet chili



SOUPS

Zupy



11. **MISO** 250G 22 PLN
dashi · miso · tofu
wakame · szczypior
dashi · miso · tofu
wakame · chives



12. **MISOSHIRU** 300G 35 PLN
dashi · miso · losoś · shimeji
tofu · wakame · szczypior
dashi · miso · salmon · shimeji
tofu · wakame · chives



13. **TOM YUM** 350G 47 PLN
mleko kokosowe · krewetki · pomidor cherry
kafir · kolendra · pasta krewetkowa
coconut milk · shrimp · cherry tomato
kaffir · coriander · shrimp paste



SOUPS

Zupy



14. ZUPA KOKOSOWA 48 PLN
COCONUT SOUP 350G
 maniok · mleko kokosowe · chili
 krewetka · losoś · kafir · kolendra
*cassava · coconut milk · chili · shrimp
 salmon · kaffir leaves · coriander*



15. RAMEN TONKOTSU 700G 58 PLN
 brzuch wieprzowy · pak choi
 makaron ramen · jajko · maślanka
 boczniki · chrust z cebuli
*pork belly · pak choi · ramen noodles
 egg · buttermilk · oyster mushrooms
 onion brush*



SOUPS

Zupy

16. RAMEN WOŁOWY 60 PLN
BEEF RAMEN 700G

marynowana wołowina
makaron ramen · jajko · shitate
pak choi · warzywa · siano z pora
*marinated beef · ramen noodles
egg · shitate · pak choi · vegetables
leek hay*

17. RAMEN Z OWOCAMI MORZA 68 PLN
SEAFOOD RAMEN 700G

łosoś · ośmiornica · małże · krewetki · pak choi
shitate · jajko · makaron ramen · siano z pora
*salmon · octopus · vongole · shrimps
pak choi · egg · ramen noodles · leek hay*

18. RAMEN MISO 58 PLN
MISO RAMEN 700G

kurczak · makaron ramen · jajko
pak choi · shitate · shimeji
wakame · kielki · siano z pora
*chicken · ramen noodles · egg
pak choi · shitate · shimeji
wakame · sprouts · leek hay*



SALADS

Salatki



- 19. KIMCHI** 150G 22 PLN
fermentowana kapusta pekińska
marchew · cebula · szczypior
fermented chinese cabbage
carrot · onion · chive



- 21. WAKAME** 150G 22 PLN
glony · sos goma · olej sezamowy · por · marchew
seaweed · goma sauce · sesame oil · leek · carrot



- 22. EDAMAME** 200G 24 PLN
fasolka sojowa · sól
edamame beans · sea salt



- 23. SPICY EDAMAME** 200G 26 PLN
fasolka sojowa · sambal · chili
sriracha · czosnek · sezam
edamame beans · sambal · chili
sriracha · garlic · sesame seeds



- 20. OGÓREK PEKLOWANY** 22 PLN 150G
PICKLED CUCUMBER
ogórek · chili · ocet ryżowy · imbir · czosnek
cucumber · chili · rice vinegar · ginger · garlic



Sataatki

24. SAŁATKA UDON Z WOŁOWINĄ 300G

makaron udon · marynowana wołowina
pak choi · kielki fasoli mung · sezam
grozek cukrowy · rzepa · kanpyo · kolendra
udon noodles · marinated beef · pak choy
mung bean sprouts · sesame · sugar peas
oshinko · kanpyo · coriander

→ 64 PLN



25. SAŁATKA Z KACZKĄ 330G 59 PLN

pierś z kaczki · pak choi · oshinko
kanpyo · ogórek · ponzu · pomidor cheery
grozek cukrowy
duck breast · pak choy · oshinko · kanpyo
cucumber · cherry tomato · sugar peas

←



26. SAŁATKA Z TOFU 300G

tofu · rukola · pomarańcza
orzechy · fenkuł · granat
sos sojowy
tofu · arugula · orange · nuts
fennel · pomegranate · soy sauce

49 PLN



Dania z woka



22. UDON WEGE 400G 56 PLN
pak choy · warzywa
makaron udon · kielki fasoli mung
udon · edamame · pak choy
vegetables · udon noodles
mung bean sprouts



23. GREEN CURRY 400G 51 PLN
zielone curry · mleko kokosowe
zielone warzywa · karmelizowany ananas
bazylija tajska · ryż jasminowy
green curry · coconut milk · green vegetables
caramelized pineapple · thai basil · rice



24. RED CURRY 400G 51 PLN
kurczak · red curry · mleko kokosowe
grostek cukrowy · pomidor koktajlowy
ryż jasminowy
chicken · red curry · coconut milk
sugar peas · cherry tomato · rice



Dania z woka

25. SOBA NATSU-IRI CHICKEN 400G 54 PLN

kurczak w panko · fasolka szparagowa · pak choi
shimeji · orzechy nerkowca · czosnek · imbir
chili · sos ostrygowy · mirin
chicken in panko · green beans · pak choi
shimeji · cashew nuts · garlic · ginger · chili
oyster sauce · mirin



26. AGEDASHI TOFU 450G 49 PLN

makaron ryżowy · tofu · brokul bimi
orzechy nerkowca · kielki · warzywa
czarnuszka · bbq · sriracha · mirin
rice noodles · tofu · brocolini · cashew nuts
sprouts · vegetables · black cumin · bbq
sriracha · mirin



27. UDON Z KACZKA 74 PLN

UDON WITH DUCK 400G
pierś z kaczki · makaron udon · hoisin
pak choi · warzywa · kielki fasoli mung
duck breast · udon noodles · hoisin sauce
pak choi · vegetables · mung bean sprouts



28. AZJIA BEEF 79 PLN

ASIA BEEF 400G
marynowana wołowina · pak choi
grzyby mun · warzywa · sos ostrygowy
olej sezamowy · czosnek · szczypior · chili
marinated beef · pak choi
mun mushrooms · vegetables · oyster sauce
sesame oil · garlic · chives · chili



MAIN DISHES

Dania główne



30. MISO BLACK COD 400G
dorsz marynowany w miso
warzywa z woka · ryż jasminowy
black cod marinated in miso
vegetables stir-fry · rice

→ 94 PLN



29. AHIRU 400G 74 PLN
kaczka · ryż · fasolka szparagowa
hoisin · czosnek · olej sezamowy · sezam
duck · rice · green beans · hoisin · garlic
sesame oil · sesame seeds



31. TONKATSU 400G 64 PLN
schab · ryż · kukurydza
brokuł bimi · groszek cukrowy
pak choi · tonkatsu
pork chop · rice · corn · broccolini
sugar peas · pak choi · tonkatsu



MAIN DISHES

Dania główne



- 32. RIB EYE 400G 139 PLN**
 stek z antrykotu · tare z miso
 czarny pieprz · zielona sałatka
 smażone bataty z kminem i kolendrą
*entrecote · tare of miso · black pepper
 green salad · fried sweet potatoes
 with cumin and coriander*



- 33. KAARAGE 400G 59 PLN**
 kurczak · ryż · groszek cukrowy · shiitake
 pak choi · granat · kolendra · imbir
 sweet chili · kielki
*chicken · rice · sugar peas · shiitake · pak choi
 pomegranate · coriander · ginger · sweet chili · sprouts*



- 34. SALMON TERIYAKI 600G 79 PLN**
 losoś · puree z batatów · brokuł bimi
 kukurydza · groszek cukrowy · shimeji
 czosnek · chili · teriyaki
*salmon · sweet potato puree · broccolini
 corn · sugar peas · shimeji · garlic · chili · teriyaki*

- 35. OKONOMIYAKI Z ŁOSOSIEM 79 PLN**
 OKONOMIYAKI WITH SALMON 350G
 losoś · warzywa · jajko · mąka · sos rybny
 majonez miso · kielki
*salmon · vegetables · egg · flour · fish sauce
 miso mayonnaise · sprouts*



DESSERTS

Desery



36. KOKOSOWY CREME BRULEE 32 PLN COCONUT CREME BRULEE 150G

śmietanka · żółtko · cukier trzcinowy
cream · egg yolk · cane sugar



37. LODY Z ZIELONEJ HERBATY 32 PLN GREEN TEA ICE CREAM 150G

matcha · owoce · czekolada
matcha · fruit · chocolate



38. PLATER Z DESERAMI 54 PLN DESSERT PLATTER 180G

lody mochi · brownie · parfait z marakui · owoce
mochi icecream · brownie · passionfruit parfait · fruit



39. JAPANESE CHEESECAKE 150G 34 PLN

sernik · beza · ziemia czekoladowa
cheesecake · meringue · chocolate ground



KIDS MENU

Dla dzieci

*MENU DOSTĘPNE DO 12 YO

39. **CHICKEN SOUP** 250G 32 PLN
 delikatny wywar wołowy · pierś z kurczaka
 makaron ramen · marchew · cukinia
*delicate beef broth · chicken breast
 ramen noodles · carrot · courgette*



40. **TORIKATSU** 300G 42 PLN
 kurczak w panko
 sos teriyaki · ryż
*panko chicken
 teriyak sauce · rice*

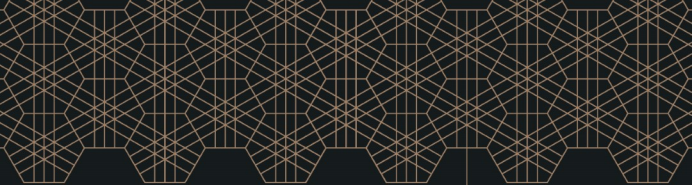


41. **SALMON TEMPURA** 300G 48 PLN
 filet z lososia w tempurze · ryż
 sos teriyaki · warzywa z wooka
*tempura salmon · rice · teriyaki sauce
 vegetables stir-fry*



42. **KIDS ROLL** 8SZT./PCS 49 PLN
 tamago · ryż · grillowany losoś
 mango · malina · tykwa
*tamago · rice · grilled salmon
 mango · raspberry · kumquat*





旨味 TABU Sushi

CZYM JEST „TABU”?

Tym, o czym się nie mówi lub co jest zakazane. My łączymy kuchnię japońską z elementami kultury tajskiej i koreańskiej...

Tabu Sushi oferuje kuchnię kreatywną i pełną emocji, gdzie precyzja i szacunek dla produktów zapewniają potrawom smaki nieoczekiwane. Nasza kuchnia lubi zaskakiwać, sprawia, że zmysły wibrują, a wyobraźnia przekracza wszelkie granice... Proponujemy żywą i bogatą kuchnię, oferując zawsze autorskie menu, które zmienia się wraz z rytmem pór roku. To tutaj japońska tradycja godzi się z innowacyjnością i odwagą.

ITADAKIMASU!

いただきます!

SUSHI

Tattary

01. TATAR Z ŁOSOSIA 62 PLN SALMON TARTAR 200G

łosoś · ryż · rukola · unagi · sriracha · szczypiorek
pieprz · sancho · sos sojowy · limonka
*salmon · rice · arugula · unagi · sriracha
chives · pepper · sancho · soy sauce · lime*



02. TATAR Z TUŃCZYKA 68 PLN TUNA TARTAR 200G

tuńczyk · ryż · rukola · unagi · sriracha
szczypiorek · pieprz · sancho
sos sojowy · limonka
*tuna · rice · arugula · unagi · sriracha
chives · pepper · sancho · soy sauce · lime*

SUSHI

Nigiri

SUROWA RYBA NA KULCE RYŻU / 2 SZT.
RAW FISH ON RICE BALL / 2 PCS.

03. SAKE 29 PLN
łosoś / salmon



04. EBI 27 PLN
krewetka / shrimp



07. UNAGI 27 PLN
węgorz · pieprz sancho · sos unagi
eel · sancho pepper · unagi sauce



05. HAMACHI 34 PLN
seriola / yellowtail



06. NIGIRI SET 6szt.
ryż · łosoś 2x
tuńczyk 2x · krewetka 2x
rice · salmon 2x
tuna 2x · shrimp 2x
78 PLN



09. SEA BASS
okoń / perch
→ 32 PLN



SUSHI

Sashimi

KAWAŁKI SUROWEJ RYBY / 6 SZT.
PIECES OF RAW FISH / 6 PCS.

10. MIX 56 PLN
poleca sushimaster



11. SAKE 46 PLN
łosoś / salmon



12. MAGURO 54 PLN
tuńczyk / tuna



13. HAMACHI 56 PLN
seriola / yellow tail



14. SEA BASS 48 PLN
okoń / perch



SUSHI

Hosomaki

JEDNOSKŁADNIKOWE MAKI / 6 SZT.
SINGLE-COMPONENT MAKI / 6 PCS.



15. HOSOMAKI 25 PLN
z dowolną rybą / *chosen fish*



16. TEMPURA 27 PLN
tempura - dowolna ryba
sos unagi - spicy mayo
tempura - chosen fish
unagi sauce - spicy mayo



18. OSHINKO 20 PLN
marynowana rzępa / *oshinko*



17. KANPYO 20 PLN
słodka dynia / *sweet pumpkin*



SUSHI

Hosomaki

JEDNOSKŁADNIKOWE MAKI / 6 SZT.
SINGLE-COMPONENT MAKI / 6 PCS.

19. EEL 31 PLN
węgorz · masło orzechowe
tempura · unagi
eel · peanut butter
tempura · unagi



20. AWOKADO 22 PLN
awokado / avocado



21. KAPPA 20 PLN
ogórek / cucumber



22. TOBIKO SPECIAL 33 PLN
tobiko · serek
krewetka gotowana
tobiko · cream cheese
cooked shrimp



SUSHI

Uramaki

MAKI Z RYŻEM NA WIERZCHU / 8 SZT.

MAKI WITH RICE ON TOP / 8 PCS.



23. PHILADELPHIA ROLL 48 PLN

losos · serek · ogórek · tykwa
salmon · cream cheese
cucumber · kanpyo



25. TIGER ROLL 49 PLN

krewetka w tempurze · ogórek
tykwa · spicy majo · sos unagi
shrimp tempura · cucumber
kanpyo · spicy mayo · unagi sauce



24. EBI SAKE ROLL 56 PLN

krewetka w tempurze · losos
rzepa · tykwa · ogórek · sos unagi
shrimp tempura · salmon · oshinko
kanpyo · cucumber · unagi sauce



26. VEGETARIAN ROLL 41 PLN

warzywa w tempurze · sos unagi
vegetables tempura · unagi sauce



27. GREEN VEGE ROLL 41 PLN

goma wakame · pak choi · rukola
ogórek · jalapeno · groszek cukrowy
goma wakame · pak choi · arugula
cucumber · jalapeno · sugar peas



SUSHI

Futomaki

WIELOSKŁADNIKOWE MAKI / 10 SZT.
MULTICOMPONENT MAKI / 10 PCS.

- 28. FUTOMAKI** 48 PLN
 losoś/tuńczyk · ogórek · tykwa
 rzepa · awokado · rukola
 salmon/tuna · cucumber · kanpyō
 oshinko · avocado · arugula



- 29. TATAR MAKI** 65 PLN
 losoś/tuńczyk · ogórek · rukola
 salmon/tuna · cucumber · arugula



- 30. SPICY MAKI** 51 PLN
 losoś/tuńczyk · jalapeno · sriracha
 ogórek · tykwa · rzepa · rukola
 salmon/tuna · jalapeno · sriracha
 cucumber · kanpyō · oshinko · arugula



- 31. TEMPURA MAKI** 56 PLN
 losoś/tuńczyk · rzepa · ogórek · tykwa
 awokado · tempura · sos unagi · spicy mayo
 salmon/tuna · oshinko · cucumber · kanpyō
 avocado · tempura · unagi sauce · spicy mayo



SUSHI

Futomaki

WIEŁOSKŁADNIKOWE MAKI / 10 SZT.
MULTICOMPONENT MAKI / 10 PCS.



32. CHICKEN MAKI 46 PLN
serek topiony · kurczak w panko
ogórek · papryka · szczypiorek
shitake · sriracha · ryż
cream cheese · chicken in panko
cucumber · pepper · chives · shitake
sriracha · rice
←



33. NO RICE MAKI 71 PLN
łosoś · krewetka w tempurze
ogórek · rukola · oshinko
awokado · tobiko
salmon · shrimp tempura
cucumber · arugula · oshinko
avocado · tobiko
→

34. BEEF MAKI 54 PLN
nori sojowe · wołowina · jalapeno · ogórek peklowany
rukola · sos miodowo-musztardowy · szczypior
nori soy · beef · jalapeno · pickled cucumber
arugula · honey mustard sauce · chives
↓



SUSHI

Futomaki

WIEŁOSKŁADNIKOWE MAKI / 10 SZT.
MULTICOMPONENT MAKI / 10 PCS.

- 35. EBI MAKI 49 PLN**
krewetka w tempurze · ogórek
rzepa · tykwa · spicy mayo
*shrimp tempura · cucumber
oshinko · kampyō · spicy mayo*



- 36. OCTOPUS MAKI 61 PLN**
mačka ośmiornicy · awokado · rzepa
tykwa · ogórek · sos goma · rukola
*tentacle of octopus · avocado · oshinko
kampyō · cucumber · goma sauce · arugula*



- 37. KANI MAKI 71 PLN**
krab w miękkim panierzu
pasta gohujang · ogórek · rzepa · tykwa
*soft shell crab · gohujang paste
cucumber · oshinko · kampyō*



- 38. BLACK MAKI 56 PLN**
tuńczyk · sos goma · awokado · ogórek
tykwa · rzepa · rukola
*tuna · goma sauce · avocado · cucumber
kampyō · oshinko · arugula*



- 39. UNAGI MAKI 59 PLN**
węgorz · mango · ogórek · tykwa · pieprz sancho
panko · rukola · sos unagi
*eel · mango · cucumber · kampyō · pepper sancho
panko · arugula · unagi sauce*



SUSHI

Special Maki

WIELOSKLADNIKOWE MAKI SPECJALNE / 8 SZT.
MULTICOMPONENT SPECIAL MAKI / 8 PCS.

40. TOGARASHI ROLL 59 PLN

losiś 7 smaków · ogórek · tykwa
rzepa · awokado · rukola · sos tsuyu
7 flavours salmon · cucumber · kanpyō
oshinko · avocado · arugula · tsuyu sauce



42. HONSIU ROLL 66 PLN

kretekta w tempurze · losiś
tykwa · ogórek · sos mango
shrimp · tempura · salmon
kanpyō · cucumber · mango sauce



44. DRAGON ROLL 69 PLN

losiś · węgorz · ogórek · tykwa
rzepa · sos unagi · sezam
salmon · cucumber · eel · kanpyō
oshinko · unagi sauce · sesame



41. GURIN ROLL 58 PLN

losiś · serek · ogórek · tykwa
mango/awokado · sos unagi · sezam
salmon · cream cheese · cucumber · kanpyō
mango/avocado · unagi sauce · sesame



43. KIRRO ROLL 59 PLN

kretekta w wiórkach kokosowych
serek · ogórek · tykwa
mango · migdały · sos unagi
shrimps in coconut flakes · cream cheese
cucumber · kanpyō · mango
almonds · unagi sauce



SUSHI

Special Maki

WIELOSKŁADNIKOWE MAKI SPECJALNE / 8 SZT.
MULTICOMPONENT SPECIAL MAKI / 8 PCS.



- 45. KIU SIU ROLL 78 PLN**
węgorz · tuńczyk · mango · ogórek · rukola
tykwa · sriracha · szczypior · sos unagi
eel · tuna · mango · cucumber · arugula
kanpyō · sriracha · chives · unagi sauce



- 46. KRAKEN ROLL 76 PLN**
macka ośmiornicy · losos · ogórek · rzepa
tykwa · awokado · rukola · sos goma
tentacle of octopus · salmon · cucumber · oshinko
kanpyō · avocado · arugula · goma sauce



- 48. PEANUT TUNA ROLL 64 PLN**
tuńczyk w tempurze · masło orzechowe
awokado · rukola · tykwa · mango · sos unagi
tuna in tempura · peanut butter · avocado
arugula · kanpyō · mango · unagi sauce



- 47. TAMAGO SPECIAL ROLL 69 PLN**
losos · krewetki w tempurze
tobiko · rukola · ogórek · tykwa · rzepa
salmon · shrimp · tempura · tobiko
arugula · cucumber · kanpyō · oshinko



- 49. SWEET THAI SPRING ROLL 59 PLN**
nori sojowe · serek · krewetki
w płatkach migdałów · sriracha · mango
ogórek · tykwa · limonka · kolendra
sos unagi · rukola
soy nori · cream cheese · prawns in almond flakes
sriracha · mango · cucumber · kanpyō · lime
coriander · unagi sauce · arugula



SUSHI

Special Maki

WIELOSKŁADNIKOWE MAKI SPECJALNE / 8 SZT.
MULTICOMPONENT SPECIAL MAKI / 8 PCS.



50. **CRISPY KIMCHI ROLL** 64 PLN

tuńczyk · kimchi · ogórek · rykwa
awokado · rzepa · panko
kizami wasabi · sos unagi
tuna · kimchi · cucumber · kanpyō
avocado · oshinko · panko
kizami wasabi · unagi sauce



52. **PAK CHOI SPECIAL** 61 PLN

krewetka w panko · łosoś · ogórek
rykwa · rzepa · pak choi · majonez miso
prawo in panko · salmon · cucumber
kanpyō · oshinko · pak choi
miso mayonnaise



51. **SAKE SANDWICH ROLL** 68 PLN

krewetka w płatkach migdałów
tatar z łososia · mango · rukola · ogórek
rykwa · orzechy ziemne
shrimp in almond flakes · salmon tartare
mango · arugula · cucumber · kanpyō · peanuts



SUSHI

Special Maki

WIELOSKŁADNIKOWE MAKI SPECJALNE / 8 SZT.
MULTICOMPONENT SPECIAL MAKI / 8 PCS.



54.

RAINBOW 72 PLN

krewetki gotowane · ogórek · rukola
tykwa · rzepa · 5 rodzajów ryb
*boiled shrimps · cucumber · arugula
kanpyō · oshinko · 5 types of fish*



53.

GUACA MAKI 68 PLN

tuńczyk tataki · guacamole
rukola · ogórek · jalapeno
rzepa · tykwa
*tuna tataki · guacamole · arugula
cucumber · jalapeno · oshinko · kanpyō*



55.

TOMATOZOKU 59 PLN

łosoś · suszone pomidory · bazylia
ogórek · tykwa · serek · katsubushi
sos unagi · tempura
*salmon · dried tomatoes · basil
cucumber · kanpyō · cream cheese
katsubushi · unagi sauce · tempura*



SUSHI

Special Maki

WIELOSKŁADNIKOWE MAKI SPECJALNE / 8 SZT.
MULTICOMPONENT SPECIAL MAKI / 8 PCS.



56. CRUNCHY CRAB 76 PLN
krab w miękkim pancerzu · tykwa
ogórek · serek · edamame · awokado
*soft shell crab · kanpyō · cucumber
cream cheese · edamame · avocado*



57. SHISO KABOYAKI ROLL

łosoś · węgorz · mango · rukola
ogórek · tykwa · shiso
sos unagi · pieprz sancho
*salmon · eel · mango · arugula
cucumber · kanpyō · shiso
unagi sauce · pepper sancho*

→ 69 PLN



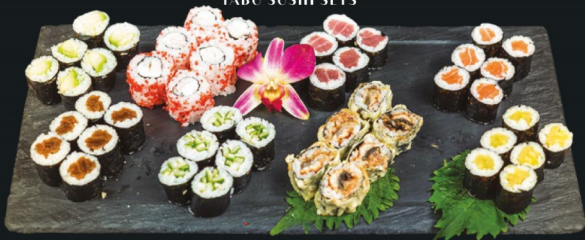
58. CRISPY PUMPKIN 49 PLN
tykwa w tempurze · masło orzechowe
rukola · awokado · sos goma
*calabash in tempura · peanut butter
arugula · avocado · goma sauce*



SUSHI

Zestawy

ZESTAWY TABU SUSHI TABU SUSHI SETS



59. HOSOMAKI SET 180 PLN 48 SZT. / 48 PCS.

6 szt. losoś - 6 szt. tuńczyk - 6 szt. ura-hosomaki z tobiko
6 szt. kanpyo - 6 szt. oshinko - 6 szt. kappa - 6 szt. awokado - 6 szt. węgorez
salmon 6 pcs. - tuna 6 pcs. - ura-hosomaki with tobiko 6 pcs.
kanpyo 6 pcs. - oshinko 6 pcs. - kappa 6 pcs. - avocado 6 pcs. - eel 6 pcs.



60. SUSHI SET 340 PLN 38 SZT. / 38 PCS.

8 szt. tiger roll - 8 szt. black maki
14 szt. sashimi - 8 szt. nigiri
tiger roll 8 pcs. - black maki 8 pcs.
sashimi 14 pcs. - nigiri 8 pcs.



61. MAKI ŚREDNI SET 24 SZT. 110 PPLN MEDIUM MAKI SET 24 PCS.

8 szt. tiger roll - 6 szt. hosomaki tuńczyk
10 szt. futomaki losoś
tiger roll 8 pcs. - hosomaki tuna 6 pcs.
futomaki salmon 10 pcs.



SUSHI

Zestawy

ZESTAWY TABU SUSHI TABU SUSHI SETS

- 62. MAKI DUŻY SET 38 SZT. 180 PLN**
LARGE MAKI SET 38 PCS.
 8 szt. philadelphia roll losoś - 8 szt. tiger roll
 12 szt. hosomaki losoś i oshinko
 10 szt. tempura maki z lososiem
 philadelphia salmon roll 8 pcs. - tiger roll 8 pcs.
 hosomaki salmon and oshinko 12 pcs.
 tempura salmon maki 10 pcs.



- 63. TABU MAKI SET 56 SZT. / 56 PCS. 290 PLN**
 8 szt. tiger roll - 8 szt. togarashi roll - 12 szt. hosomaki losoś i kappa
 8 szt. philadelphia roll losoś - 10 szt. futomaki w tempurze - 10 szt. black maki
 tiger roll 8 pcs. - togarashi roll 8 pcs. - hosomaki salmon and kappa
 12 pcs. philadelphia salmon roll 8 pcs. - tempura futomaki 10 pcs. - black maki 10 pcs.



- 64. PREMIUM SET 74 SZT. / 74 PCS. 440 PLN**
 12 szt. hosomaki losoś i awokado - 8 szt. gurin roll losoś - 10 szt. kani maki - 10 szt. unagi maki
 10 szt. tiger roll - 8 szt. chicken maki - 8 szt. green hamachi roll - 8 szt. beef maki
 hosomaki salmon and avocado 12 pcs. - gurin salmon roll 8 pcs. - kani maki 10 pcs. - unagi maki 10 pcs.
 tiger roll 10 pcs. - chicken maki 8 pcs. - green hamachi roll 8 pcs. - beef maki 8 pcs.



Po wcześniejszej rezerwacji oferujemy Państwu jedyne i niepowtarzalne doświadczenia:

Body Sushi jest to najbardziej ekskluzywna forma serwowania sushi. Jest ściśle związana z kulturą japońską i kultem kobiecego ciała, które w Kraju Kwitnącej Wiśni ma szczególne znaczenie. Proponujemy Państwu kolację podaną na nagim ciele pięknej modelki/modela przybranych w kwiaty i liście bambusa.

Shabu-Shabu pod czujnym okiem naszego szefa kuchni możecie celebrować wspólne gotowanie. Zasada jest bardzo prosta: najpierw wybierasz bulion, a później dodatki: świeże owoce morza, ryby, mięsa oraz warzywa które samodzielnie w nim ugotujesz. To od Państwa zależy czas gotowania i ostateczny smak potrawy.

Niepowtarzalne wnętrza restauracji sprawiają, że każde zorganizowane wydarzenie będzie dla Państwa niezapomnianym doświadczeniem. Do dyspozycji naszych Gości oddajemy między innymi dwie sale. 'Private Room' idealne na intymne spotkania prywatne i biznesowe. Sala 'HANA' nawiązuje do kultury biesiadowania w pozycji siedzącej na podłodze (tradycyjnie w domach japońskich na „tatami”). Aby zapewnić pełen komfort naszym Gościom z podłogi sali wyłania się stół, co zapewnia komfort siedzenia unikając niewygodnego krzyżowania nóg. Dodatkowo, z uwagi na unikatowy charakter tego pokoju polecamy go szczególnie na zamknięte spotkania z „Body Sushi” – tajemnicze i wyjątkowe w swoim rodzaju eventy, które doskonale sprawdzają się na wieczorach kawalerskich, panierskich oraz kolacjach firmowych. Sala zmieści do 18 osób. Sala 'MIRA' to z kolei idealne miejsce na intymne spotkania dla grup liczących od 10 do 20 osób. Nazwa nawiązuje do wykorzystania w wystroju wnętrza luster w celu zachowania równowagi w połączeniu z zielenią, oświetleniem i drewnem.

Upon prior reservation, we offer you unique experiences:

Body Sushi is the most exclusive form of serving sushi. It is closely related to Japanese culture and the cult of the female body, which is of special importance in the Land of the Rising Sun. We offer you a dinner served on the naked body of a beautiful model, dressed in flowers and bamboo leaves.

Shabu-Shabu, under the watchful eye of our chef, you can celebrate cooking together. The rule is very simple: first, you choose the stock, and then the additions: fresh seafood, fish, meat and vegetables that you cook in it yourself. The cooking time and the final taste of the dish depends on you.

The unique interiors of the restaurant make each organized event an unforgettable experience for you. We offer our guests, among others, two "Private Room" rooms, ideal for intimate private and business meetings.

The "HANA" room refers to the culture of feasting in a sitting position on the floor (traditionally in Japanese houses on "tatami"). To ensure full comfort for our guests, a table emerges from the floor of the room, which ensures comfort of sitting, avoiding uncomfortable crossing of legs. In addition, due to the unique nature of this room, we recommend it especially for closed meetings with "Body Sushi" - mysterious and unique events that are perfect for stag parties, hen parties and company dinners. The room can accommodate up to 18 people. The "MIRA" room is an ideal place for intimate meetings for groups of 10 to 20 people. The name refers to the use of mirrors in the interior design to maintain balance in combination with greenery, lighting and wood

旨味 TABU Sushi



ZAPRASZAMY DO
ZAKUPU VOUCHER'ÓW
UPOMINKOWYCH.

Szczegółowych informacji
udzieli Manager Restauracji.

WE INVITE YOU
TO PURCHASE GIFT
VOUCHERS.

*Detailed information will be
provided by the Restaurant
Manager.*