

# menu



## Przystawki

Salátka Goma Wakame	16zł
Salátka Kimchi	16zł
Pierozki Gyoza z wołowiną 4 sztuki (z salatką do wyboru i sosem mango jalapeno)	25zł
Tatar z łososia z ryżem, awokado	42zł
Tatar z tuńczyka z ryżem, mango	47zł

## Rameny

makaron alkaliczny podawany z aromatycznym, długo gotowanym bulionem z dodatkami

Miso ramen	49zł
Spicy Miso	49zł
Tantanmen	55zł

bulion drobiowo-wieprzowy z pastą miso i dodatkami prażonego sezamu, chashu, kukurydza, edamame, szczypior, 1/2 nitamago, olej czosnkowy

bulion drobiowo-wieprzowy z pastą miso i dodatkami prażonego sezamu, pikantne mięso mielone, edamame, pikantna marchewka, szczypior, 1/2 nitamago, olej chilli

bulion drobiowo-wieprzowy z sosem sojowym, marynowana wołowina, edamame, kukurydza, szczypior, 1/2 nitamago, olej czosnkowy

bulion drobiowo-wieprzowy z sosem sojowym, marynowana wołowina, edamame, kukurydza, grzyby słonkowe, orzeszki ziemne, szczypior, olej czosnkowy

bulion drobiowo-wieprzowy z pastą z fermentowanej papryki i olejem sezamowym, marynowana wołowina, kimchi, edamame, 1/2 nitamago, szczypior

## Dla dzieci

Nuggetsy z kurczaka z frytkami, 5szt.	28zł
Paluszki rybne z łososia z frytkami, 5szt.	34zł

## Dodatkowe informacje:

- Pudełko na wynos 3zł
- Opłata serwisowa w wysokości 10% zamówienia jest naliczana od 5 osób
- Przy rezerwacji powyżej 7 osób pobierany jest zadatek w wysokości 100zł płatny Blikiem lub gotówką na miejscu
- Płatność za rachunek przyjmujemy przy kasie

## Tempura

japońskie kruche, delikatne ciasto smażone na głębokim oleju, podawane z sosem mango jalapeno

Krewetki w panko 6 sztuk	54zł
Mix tempura 6 sztuk tuńczyk, łosoś, krewetka	49zł

## Sushi hot-dogs

hot dog robiony w japońskim stylu podany w chrupiącej panierce

Z chashu	49zł
Z tatarem z łososia	59zł
Ze smażonym tofu	45zł

## Sushi burgers

innovacyjne danie dla miłośników fast food'ów, w którym kuchnia japońska inspirowana jest kuchnią amerykańską (mały / duży)

Z tatarem z łososia	47zł / 87zł
Z marynowaną wołowiną	45zł / 85zł
Z tuńczykiem	49zł / 89zł

## Makarony

makaron podawany z aromatycznym sosem i dodatkami

Soba z kurczakiem / krewetkami 54zł / 58zł  
sos z zielonego pieprzu i zielonego curry z warzywami

Udon z marynowaną wołowiną / smażonym tofu 58zł / 52zł  
sos sojowo-truflowy z warzywami

## Dania główne

pyznie klasyki kuchni japońskiej

Unagi Don	59zł
Maguro Katsu Don	52zł

## Futomaki

klasyczne grube rolki wypiehione ryżem i kilkoma składnikami (krojone na 10 szt. lub pół rolki 5 szt.)

Sake Panko 44zł (24zł)  
łosoś, surimi lub awokado, ogórek, kampyo, oshinko, zapieczone w panko, pikantny majonez, sos unagi

Sake Tempura 44zł (24zł)  
łosoś w tempurze, ogórek, pikantna marchewka, majonez truflowy

Gunkan Sake Maki 49zł (27zł)  
tatar z łososia, awokado, zapieczone w tempurze, pikantny majonez

Maguro Tempura 46zł (25zł)  
tuńczyk w tempurze, serek, ogórek, mango, sriracha

Spicy Tuna 52zł (28zł)  
tuńczyk, awokado, sałata, pikantny majonez, sriracha

Ebi Tempura Maki 46zł (25zł)  
krewetka w tempurze, ogórek, awokado, sałata, kampyo, pikantny majonez

Kimchi Maguro Maki 46zł (25zł)  
tuńczyk w panko, ogórek, kimchi, oshinko, sriracha

Unagi Futo 50zł (27zł)  
węgorz w tempurze, ogórek, mango, masło orzechowe, sos unagi, sezam

Kokku Maki 40zł (22zł)  
kurczak w panko, awokado, sałata, pikantny majonez

Beef Roll 46zł (25zł)  
marynowana wołowina, kimchi, oshinko, zapieczone w panko, sos mango jalapeno

## Uramaki

maki zawijane odwrotnie, czyli ryżem na zewnątrz (krojone na 10 szt. lub pół rolki 5 szt.)

Philadelphia Sake 44zł (24zł)  
łosoś, serek, ogórek, kampyo, sezam

Philadelphia Sake Fruit 48zł (26zł)  
łosoś, serek, ogórek, kampyo, obłożone owocem (Mango/Awokado), sos unagi, sezam

Philadelphia Smoked Sake 46zł (25zł)  
łosoś wędzony, serek, ogórek, kampyo, sezam

Philadelphia Smoked Sake Fruit 50zł (27zł)  
łosoś wędzony, serek, ogórek, kampyo, obłożone owocem (Mango/Awokado), sos unagi, sezam

California Sakana 46zł (25zł)  
surimi, ogórek, kampyo, oshinko, obłożone łososiem i tuńczykiem, tobiko

Smoked Salmon Ebi 52zł (28zł)  
krewetka w tempurze, serek, awokado, obłożone łososiem wędzonym, pikantny majonez

Grilled Sake 54zł (29zł)  
węgorz grillowany, serek, ogórek, kampyo, obłożone opalonym łososiem, sos unagi, sezam

Philadelphia Ebi Tempura 48zł (26zł)  
krewetka w tempurze, serek, ogórek, kampyo, prażony migdał

Ebi Crunch 50zł (27zł)  
krewetka w panko, ogórek, sałata, obłożone awokado sos mango jalapeno

## Rolki specjalne

(krojone na 10szt.)

Tomcio Paluch 56zł  
krewetka w tempurze, sałata z surimi, sałata, obłożone opalonym łososiem, pikantny majonez, szczypior

Black Red White 60zł  
krewetka w czarnym sezamie, ogórek, awokado, kampyo, obłożone tuńczykiem, sriracha, sos mango jalapeno

Mikser 62zł  
krewetka w tempurze, ogórek, kampyo, oshinko, obłożone łososiem, tuńczykiem i węgorzem, tobiko

O.S.T.R.O 56zł  
łosoś, tuńczyk, oshinko, kimchi, zapieczone w panko, kizami wasabi, pikantny majonez, sos unagi

Łosoś Rozmaitości 64zł  
łosoś, ogórek, mango, obłożone opalonym łososiem, tatar z łososia, szczypior, pikantny majonez

Galanta 68zł  
potrójna porcja krewetek w tempurze, majonez truflowy, szczypior, obłożone węgorzem, sos unagi

Manekin 54zł  
węgorz grillowany, serek, ogórek, mango, omlet japoński, sos unagi, sezam

Keto Tatak Deluxe 60zł  
łosoś, tuńczyk tatak, ogórek, awokado, sałata, majonez truflowy

## Rolki wegetariańskie

(krojone na 10szt.)

Vegetable Tempura Roll 36zł  
mix warzyw w tempurze (marchewka, cebula, kampyo), wegański majonez

Crispy Kampyo Roll 39zł  
kampyo w tempurze, serek, sałata, orzeszki ziemne, szczypior, sezam

Wakame Snack 39zł  
tofu w panko, awokado, oshinko, goma wakame

## Rolki deserowe

(krojone na 10szt.)

Sweet Banana 29zł  
banan w tempurze kokosowej, nutella, omlet japoński, wiórki kokosowe

## Hosomaki

jednoskładnikowe lub dwuskładnikowe maki (krojone na 6szt.)

Kampyo Maki 15zł  
kampyo, sezam

Oshinko Maki 15zł  
oshinko

Kappa Maki 15zł  
ogórek, sezam

Awokado Maki 16zł  
awokado

Kampyo Tempura Maki 16zł  
kampyo w tempurze, szczypior, pikantny majonez

Sake Maki 18zł  
łosoś

Smoked Salmon Maki 18zł  
łosoś wędzony, serek

Maguro Maki 19zł  
tuńczyk

Ebi Maki 20zł  
krewetka gotowana

Unagi Maki 21zł  
węgorz, zapieczone w migdałach, sos unagi

## Gunkan

łódeczki z ryżu owinięte nori z rozmaitym nadzieniem (2szt.)

z kukurydzą	20zł
z goma wakame	20zł
z tatarem z łososia	22zł
z tatarem z tuńczyka	24zł
z tobiko	26zł

## Nigiri

kuleczki z ryżu z odrobiną wasabi oraz wybranym składnikiem (2szt.)

z awokado	16zł
z łososiem	18zł
z tuńczykiem	19zł
z krewetką gotowaną	20zł
z węgorzem	21zł

## Sashimi

kompozycja kawałków ryb 4szt. 8szt. 20szt.

## Dodatki

Wymiana makaronu alkalicznego na udon	3zł
Wymiana makaronu alkalicznego na ryżowy	3zł
Dodatki makaronu	6zł
Pikantne mięso mielone	8zł
Boczek chashu	8zł
Krewetki w tempurze (2szt.)	14zł
Pulpeciki grzybowe (3szt.)	6zł
Grzyby słonkowe (4szt.)	6zł
Kukurydza	4zł
Jajko nitamago	6zł
Edamame	6zł
Pikantna marchewka	4zł
Rolka zapieczona w tempurze	3zł
Rolka zapieczona w panko	4zł
Rolka zapieczona w migdałach	5zł

## Zestawy maki

Maluszek (16szt.)	64zł
Ebi Tempura Maki 5szt., Philadelphia Sake 5szt., Hosomak z warzywem lub owocem 6szt.	
Samurai (15szt.)	72zł
Maguro Tempura 5szt., Sake Panko 5szt., Philadelphia Smoked Sake 5szt.	
Grill Master (27szt.)	109zł
Sake Panko 5szt., Unagi Futo 5szt., Ebi Crunch 5zt., Hosomak z warzywem lub owocem 6szt., Hosomak z rybą 6szt.	

Holly Łódź (47szt.) 209zł  
Philadelphia Ebi Tempura 10szt., Spicy Tuna 5szt., Sake Tempura 5szt., Grilled Sake 5zt., Ebi Tempura Maki 5zt., Beef Roll 5zt., Hosomak z rybą 6szt. Hosomak z warzywem lub owocem 6szt.

Gruba Ryba (60szt.) 299zł  
Spicy Tuna 10szt., Gunkan Sake Maki 10szt., Manekin 10szt., Beef Roll 10szt., Mikser 10szt., Grilled Sake 10szt.

## Zestawy mieszane

Tanoshiifaktura (20szt.) 109zł  
California Sakana 5szt., Philadelphia Sake 5szt., Hosomak z rybą 6szt., Nigiri 4szt.

Wilk z Bałut (32szt.) 209zł  
Smoked Salmon Ebi 5szt., Spicy Tuna 5szt., Philadelphia Sake 5zt., Beef Roll 5zt., Sashimi 4szt., Nigiri 8szt.

Boto Set (50szt.) 269zł  
Black Red White 10szt., Philadelphia Sake 10szt., Manekin 10szt., Hosomak z rybą 12szt., Nigiri 8szt.

Krańcówka (72szt.) 419zł  
Gunkan Sake Maki 10szt., Ebi Tempura Maki 10szt., Grilled Sake 10szt., Sashimi 6szt., Nigiri 12szt., Gunkan 6szt., Hosomak z rybą 18szt.

## NAPOJE ZIMNE

Nektar pomarańczowy / Nektar czarna porzeczka	0,33l   8zł
Pepsi / Pepsi Max	0,5l   8zł
Schweppes	0,5l   8zł
Lemoniada z pigwowca japońskiego (sezonowo)	0,33l   12zł
Lipton zielona herbata (0 kcal)	0,5l   8zł
Napój aloesowy	0,5l   14zł
Woda gazowana / Woda niegazowana	0,5l   6zł

## NAPOJE GORĄCE

0,6l / 0,8l / 1,2l

Herbata czarna	10zł / 14zł / 20zł
Herbata zielona	10zł / 14zł / 20zł
Herbata zielona wiśniowa	12zł / 17zł / 24zł
Herbata zielona jaśminowa	12zł / 17zł / 24zł
Herbata zielona z prażonym ryżem	12zł / 17zł / 24zł

## WINO I LIKIERY

<b>Choya Original</b>	0,5l   40zł
Wino wytwarzane z owoców Ume, czyli zielonych śliwek, cukru oraz japońskiej wódki shochu. W smaku słodko-kwaśne, jest uważane za skarb kraju Kwitnącej Wiśni.	
<b>Choya Silverred</b>	0,5l   40zł
Wino produkowane z japońskich owoców śliwki ume, cukru, japońskiej wódki shochu z dodatkiem liści shiso, dzięki którym zyskuje swój różowy kolor. Nazywane winem śliwkowym, o słodkim smaku.	
<b>Choya Silver</b>	0,5l   40zł
Wino białe, słodkie i produkowane z niewielką ilością soku z owoców ume. Wersja silver jest bardziej orzeźwiająca, a także delikatnie owocowa.	
<b>Choya Sake</b>	0,75l   60zł
Najbardziej tradycyjne. Wino wytwarzane wyłącznie z ryżu, kōji* i wody. Delikatnie pachnący aromat z dobrze zbalansowaną kwasowością i subtelnymi aromatami złotych owoców i ciast drożdżowych.	
<b>Choya Extra Years</b>	0,7l   160zł    50ml   17zł
Wysmienity japoński likier na bazie owoców śliwki Umeshu odmiany Nanko*. Ma słodki smak z nutami migdałów, który miesza się z naturalną delikatną kwasowością owoców.	
<b>Choya Extra Shiso</b>	0,7l   160zł    50ml   17zł
Wysmienity japoński likier na bazie owoców śliwki Umeshu z dodatkiem liści z krzewu Shiso*. Ten subtelny dodatek nadaje niepowtarzalnego smaku, barwiąc trunek na rubinowy kolor.	
<b>Choya Royal Honey</b>	0,7l   190zł    50ml   19zł
Wysmienity japoński likier ze śliwek ume, dopełniony naturalnym miodem oraz mleczkiem pszczoelim. Nazywamy potocznie eliksirem życia.	

\*Nanko ume - skrzyżowanie śliwki i moreli

\*Shiso - japońska roślina, której czerwone liście są wykorzystywane do barwienia trunków

\*Kōji - grzyby, uznawane w Japonii za narodowy mikroorganizm

## ALKOHOLE

### Piwo

<b>Iki Yuzu</b>	0,33l   15zł
piwo japońskie z dodatkiem zielonej herbaty oraz japońskiego soku z cytrusów Yuzu	
<b>Iki Raz El Hanout</b>	0,33l   15zł
piwo japońskie z dodatkiem zielonej herbaty oraz unikalnej mieszanki przypraw	
<b>Raciborskie klasyczne</b>	0,5l   12zł
<b>Litovel Premium</b>	0,5l   13zł
<b>Litovel Černý Citron</b>	0,5l   14zł
<b>Tyskie</b>	0,5l   9zł
<b>Żywiec</b>	0,5l   9zł
<b>Perła export / chmielowa</b>	0,5l   9zł
<b>Perła miodowa</b>	0,5l   10zł
<b>Somersby apple / mango &amp; lime</b>	0,4l   12zł

### Piwo bezalkoholowe

<b>Lech Free limonka z miętą 0%</b>	0,33l   8zł
<b>Carlsberg 0%</b>	0,5l   9zł

## ALKOHOLE MOCNE

<b>Gin</b>	50ml	0,7l	<b>Wódka</b>	50ml	0,5l
Seagram's	9zł	80zł	Bocian biały	8zł	60zł
Tenjaku*	13zł	120zł	Stock	8zł	60zł

### Whisky

Ballantine's finest	0,5l   75zł	50ml   10zł
Jack Daniel's	0,5l   90zł	50ml   13zł
Jameson	0,5l   85zł	50ml   13zł
Jim Beam Apple	0,7l   95zł	50ml   13zł
Jim Beam Red Stag	0,7l   95zł	50ml   13zł
Tenjaku*	0,5l   130zł	50ml   15zł

\*Tenjaku - pisane po japońsku oznacza skowronka.

W Ginie Tenjaku odnaleźć można nuty jałowca, pieprzu i herbaty. Whisky Tenjaku łączy nuty karmelu, wanilii, pieprzu i gruszeki.

楽しい  
**TANOSHI**  
sushi and ramen

Ramen  
or  
Sushi?

tanoshiisushi.pl  
tanoshiisushilodz@gmail.com  
782 40 40 45

