



SUSHIME

Sushi & Grill

— Grzybowska —



M E N U



Paweł Kujko

Pasjonat kulinarnych trendów
Sushi Master restauracji Sushime
Passionate about culinary trends
Sushi Master of the Sushime restaurant

Pasjonat kulinarnych trendów, zafascynowany ewolucją sushi.
Szczególnie interesuje się fuzją smaków,
kreatywnym podejściem do tradycyjnych dań oraz
wykorzystaniem wysokiej jakości składników.
Paweł ceni różnorodność i oryginalność w kuchni, a także
promuje zdrowe i świadome wybory żywieniowe.
Dzięki wieloletniemu doświadczeniu i śledzeniu najnowszych
trendów, potrafi zaskakiwać Gości unikalnymi
kompozycjami, które łączą tradycję
z nowoczesnością.

A passionate culinary trends enthusiast, fascinated by the
evolution of sushi. He is particularly interested in the fusion
of flavors, creative approach to traditional dishes and the use
of high-quality ingredients. Paweł values diversity and originality
in the kitchen, and promotes healthy and conscious food choices.
Thanks to many years of experience and following the latest
trends, he is able to surprise Guests with unique
compositions that combine tradition
with modernity.

Serdecznie
zapraszam!
Paweł :)

I cordially invite You!

LUNCH

LUNCHOWE ZESTAWY Z ZUPĄ MISO I SUSHI

Codziennie nowe kompozycje smaków!

Każdego dnia zaskakujemy Cię czterema różnymi zestawami lunchowymi, które zawsze rozpoczynają się od aromatycznej zupy miso, pełnej umami i dobroczynnych składników. Następnie delektuj się starannie dobranym zestawem sushi, który przeniesie Cię w kulinarną podróż do Japonii.

W skład każdego zestawu lunchowego wchodzi:
zupa miso, talerz sushi oraz woda.

LUNCH SETS WITH MISO SOUP AND SUSHI

New flavor combinations every day!

Every day we surprise you with four different lunch sets, always starting with an aromatic miso soup, full of umami and beneficial ingredients. Then enjoy a carefully selected sushi set that will take you on a culinary journey to Japan.

Each lunch set includes:
miso soup, a sushi plate and water

45.

Zestaw I Wegetariański

Futomaki wegetariańskie (mix warzyw, serek) 6 szt.
Uramaki wegetariańskie (mix warzyw obkładane mango) 4 szt.
Inari - słodkie tofu z ryżem 1 szt.
Nigiri z avocado 1 szt.
Nigiri z tykwą 1 szt.

Set I Vegetarian

Vegetarian Futomaki (mixed vegetables, cheese) 6 pcs.
Vegetarian Uramaki (mixed vegetables topped with mango) 4 pcs.
Inari - sweet tofu with rice 1 pcs.
Nigiri with avocado 1 pcs.
Nigiri with pumpkin 1 pcs.

45.

Zestaw II Lunch Snack

Philadelphia łosoś 6 szt.
Nigiri łosoś 2 szt.
Hosomaki z ogórkiem 6 szt.

Set II Lunch Snack

Philadelphia salmon 6 pcs.
Salmon Nigiri 2 pcs.
Hosomaki with cucumber 6 pcs.

49.

Zestaw III Lunch Meal

Futomaki tuńczyk 6 szt.
Uramaki krewetka w tempurze 4 szt.
Nigiri z seriolą 1 szt.
Nigiri z łososiem 1 szt.
Nigiri z rybą maślaną 1 szt.

Set III Lunch Meal

Tuna Futomaki 6 pcs.
Shrimp Tempura Uramaki 4 pcs.
Yellowtail Nigiri 1 pcs.
Salmon Nigiri 1 pcs.
Butterfish Nigiri 1 pcs.

59.

Zestaw IV Lunch Deluxe

Futomaki Philadelphia łosoś 6 szt.
Uramaki z krewetką w tempurze 4 szt.
Hosomaki z seriolą 3 szt.
Hosomaki z rzepą 3 szt.

Set IV Lunch Deluxe

Philadelphia Salmon Futomaki 6 pcs.
Shrimp Tempura Uramaki 4 pcs.
Yellowtail Hosomaki 3 pcs.
Turnip Hosomaki 3 pcs.

Zestaw II Lunch Snack
Set II Lunch Snack



PRZYSTAWKI

APPETIZERS

35.-

Sałatka krabowa

- lekka i orzeźwiająca sałatka z mięsa kraba

Crab Salad

- light and refreshing salad with crab meat

19.-

Sałatka Wakame

- chrupiące wodorosty Wakame o słodkawym smaku

Wakame salad

- crispy Wakame seaweed with a sweetish taste

21.-

Sałatka Gome Wakame

z chrupiącymi wodorostami, trawą cytrynową i sosem sezamowym

Gome Wakame Salad

with crispy seaweed, lemongrass, and sesame sauce

47.-

Tatar z łososia 150g

z chipsami krewetkowymi

Salmon Tartare 150g

with shrimp chips

55.-

Tatar z tuńczyka na ostro 150g

z chipsami krewetkowymi

Spicy Tuna Tartare 150g

with shrimp chips

49.-

Krewetki w tempurze 5 szt.

z sosem Kobe

Tempura Shrimp 5 pcs.

with Kobe sauce

45.-

Słodkie tofu z pieczonym łososiem 5 szt.

z sosem teriyaki

Sweet tofu with baked salmon 5 pcs.

with teriyaki sauce

22.-

Fasolka Edamame

zielone strączki fasoli z solą morską

Edamame Beans

green bean pods with sea salt

25.-

Frytki z batatów

z majonezem ananasowym

Sweet Potato Fries

with pineapple mayonnaise

19.-

Kimchi

koreańska kapusta pekińska marynowana w sosie chilli

Kimchi

Korean pickled cabbage in chili sauce



Sałatka Wakame
Wakame salad



Krewetki w tempurze
Tempura Shrimp



Tatar z tuńczyka na ostro
Spicy Tuna Tartare

ZUPY SOUP

22.

Miso zupa

Tradycyjna japońska zupa na bazie bulionu dashi, pasty miso, tofu i wodorostów wakame.

Miso soup

Traditional Japanese soup made with dashi broth, miso paste, tofu and wakame seaweed.

29.

Miso łosoś

Tradycyjna japońska zupa na bazie bulionu dashi z soczystym łososiem.

Miso Salmon

Traditional Japanese soup based on dashi broth with juicy salmon.

31.

Mandu wołowa

Zupa na bulionie wołowym z jajkiem w koszulce i pierożkami Gyoza (3 szt.).

Beef Mandu

Beef broth soup with poached egg and Gyoza dumplings (3 pcs).

37.

Tom Kha

Kremowa zupa tajska z mlekiem kokosowym z krewetkami.

Tom Kha

Creamy Thai coconut milk soup with shrimp

37.

Tom Yum - tajska zupa

Słodko-kwaśna zupa na mleku kokosowym z krewetkami.

Tom Yum - Thai soup

Sweet and sour soup with coconut milk and shrimp

Miso zupa
Miso soup

Tom Yum - tajska zupa
Tom Yum - Thai soup

POKE BOWL

55,-

Poke Bowl Red

Marynowany łosoś, świeże warzywa m.in. wakame, ogórek, edamame, pomidorki, sezonowe owoce i ryż

Poke Bowl Red

Marinated salmon, fresh vegetables including wakame, cucumber, edamame, cherry tomatoes, seasonal fruits and rice

49,-

Poke Bowl Green

Avocado oraz świeże warzywa m.in. wakame, ogórek, edamame, pomidorki i sezonowe owoce, ryż

Poke Bowl Green

Avocado and fresh vegetables including wakame, cucumber, edamame, cherry tomatoes, and seasonal fruits, rice

Sushi burger z tatem z łososia Sushi Burger with salmon tartare



Poke Bowl Red
Poke Bowl Red



SUSHI BURGERS

Z FRYTKAMI Z BATATÓW

SUSHI BURGERS

WITH SWEET POTATO FRIES

55,-

Sushi burger z tatem z łososia

palonym parmezanem, oshinko i autorskim sosem.

Sushi Burger with salmon tartare
burnt parmesan, oshinko, and signature sauce

59,-

Sushi burger z krewetkami w tempurze

palonym parmezanem, oshinko i autorskim sosem

Sushi burger with shrimp in tempura
burnt parmesan, oshinko, and signature sauce

SUSHI ROLKI SUSHI ROLLS

Uramaki Gold 6 szt.

- Łosoś, serek, warzywa
- owinięty surowym łososiem z kawiozem 47,-
- Sałatka krabowa, opalany łosoś, z chrustem z pora 47,-
 - Tuńczyk, majonez, warzywa
- owinięty w tatar z tuńczyka i kizami 55,-
 - Krewetka w tempurze, warzywa
- owinięta w tatar z łososią 53,-

Uramaki Gold 6 pcs.

- Salmon, cheese, vegetables
- wrapped in raw salmon with caviar 47,-
- Crab salad, charred salmon, with leek crisps 47,-
 - Tuna, mayonnaise, vegetables
- wrapped in tuna tartare and kizami 55,-
 - Shrimp in tempura, vegetables
- wrapped in salmon tartare 53,-



Special Maki 6-8 szt.

- Rolka bez ryżu w tamago 6 szt. 45,-
(sałatka krabowa, krewetka w tempurze, łosoś, warzywa)
- Uramaki łosoś w panko 8 szt. 41,-
(warzywa - owinięte mango, żurawina, migdały)
- Dragon maki 8 szt. 57,-
(krewetka w tempurze z warzywami okładana węgorkiem)
- Uramaki krewetka w tempurze 8 szt. 51,-
(warzywa - owinięte łososiem opalonym z majonezem z trufli i chrustem z pora)
- Uramaki sałatka surimi 8 szt. 41,-
(z kapustą marynowaną, palonym parmezanem i chrupkami czosnkowymi)
polana 3 sosami: wasabi, chili dżem, teriyaki
- Futomaki 6 szt. 43,-
krewetka smażona na maśle czosnkowym podawana z kapustą
marynowaną z sosem kolendrowym
- Uramaki Rainbow 8 szt. 55,-
(surowy łosoś, warzywa, zawinięte w różne rodzaje ryb)

Special Maki 6-8 pcs.

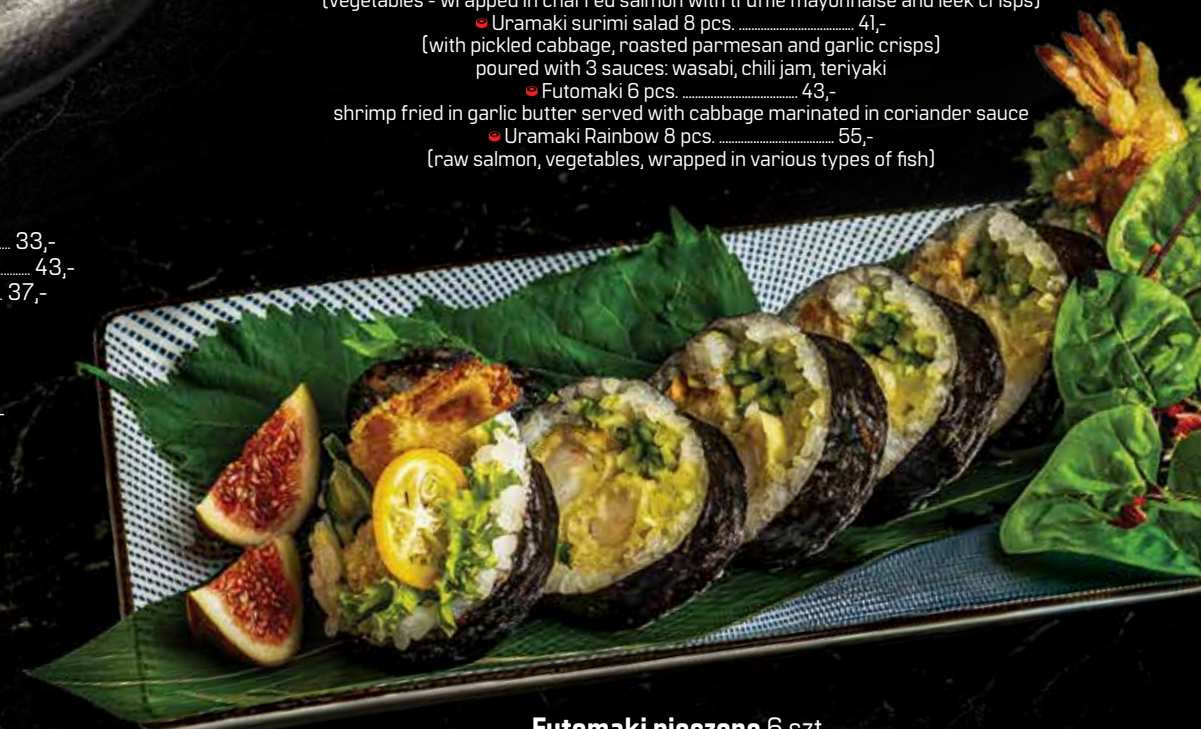
- Roll without rice in tamago 6 pcs. 45,-
(crab salad, shrimp in tempura, salmon, vegetables)
- Uramaki salmon in panko 8 pcs. 41,-
(vegetables - wrapped mango, cranberries, almonds)
- Dragon maki 8 pcs. 57,-
(shrimp in tempura with vegetables wrapped in eel)
- Uramaki shrimp in tempura 8 pcs. 51,-
(vegetables - wrapped in charred salmon with truffle mayonnaise and leek crisps)
- Uramaki surimi salad 8 pcs. 41,-
(with pickled cabbage, roasted parmesan and garlic crisps)
poured with 3 sauces: wasabi, chili jam, teriyaki
- Futomaki 6 pcs. 43,-
shrimp fried in garlic butter served with cabbage marinated in coriander sauce
- Uramaki Rainbow 8 pcs. 55,-
(raw salmon, vegetables, wrapped in various types of fish)

Tamago Maki 6 szt.

- Wegetariańskie (serek, czerwony ryż, mix warzywa) 33,-
- Krewetka w tempurze, czerwony ryż, majonez, warzywa 43,-
- Sałatka krabowa, czerwony ryż, majonez, warzywa 37,-
 - Łosoś pieczony, serek, warzywa 42,-

Tamago Maki 6 pcs.

- Vegetarian (cheese, red rice, mixed vegetables) 33,-
- Shrimp in tempura, red rice, mayonnaise, vegetables 43,-
- Crab salad, red rice, mayonnaise, vegetables 37,-
 - Baked salmon, cheese, vegetables 42,-



Futomaki pieczone 6 szt.

- Pieczony łosoś, warzywa 37,-
- Krewetka w tempurze, majonez, warzywa 38,-
- Biała ryba w tempurze, majonez, warzywa 32,-
- Węgorz, serek, warzywa 45,-
- Kalmar w tempurze, majonez, warzywa 39,-

Baked Futomaki 6 pcs.

- Baked salmon, vegetables 37,-
- Shrimp in tempura, mayonnaise, vegetables 38,-
- White fish in tempura, mayonnaise, vegetables 32,-
- Eel, cheese, vegetables 45,-
- Squid in tempura, mayonnaise, vegetables 39,-

SUSHI ROLKI SUSHI ROLLS

Hosomaki 6 szt.

- Hosomaki łosoś 22,-
- Hosomaki łosoś pieczony 24,-
- Hosomaki tuńczyk 29,-
- Hosomaki surimi 20,-
- Hosomaki krewetka parzona 26,-
- Hosomaki seriola 30,-
- Hosomaki wege 17,-
- jeden składnik do wyboru
(ogórek, tykwa, awokado, oshinko)

Hosomaki 6 pcs.

- Salmon Hosomaki 22,-
- Baked Salmon Hosomaki 24,-
- Tuna Hosomaki 29,-
- Surimi Hosomaki 20,-
- Steamed Shrimp Hosomaki 26,-
- Hosomaki seriola 30,-
- Vegetarian Hosomaki 17,-
- one ingredient of your choice
(cucumber, gourd, avocado, oshinko)

Futomaki 6 szt.

- Łosoś, serek philadelphia, warzywa 35,-
- Krewetka gotowana, majonez, warzywa 35,-
- Seriola, majonez, warzywa 39,-
- Tuńczyk majonez, warzywa 38,-
- Sałatka Krabowa, oshinko 32,-
- Wege, serek, mix warzyw 28,-
- Trio, czyli łosoś, tuńczyk, seriola 45,-
- Tatar z łososią, ogórek 43,-
- Tatar z łososią w tempurze z ogórkiem 45,-

Futomaki 6 pcs.

- Salmon, philadelphia cheese, vegetables 35,-
- Boiled shrimp, mayonnaise, vegetables 35,-
- Amberjack, mayonnaise, vegetables 39,-
- Tuna mayonnaise, vegetables 38,-
- Crab salad, oshinko 32,-
- Vege, cheese, mixed vegetables 28,-
- Trio, i.e. salmon, tuna, amberjack 45,-
- Salmon tartare, cucumber 43,-
- Salmon tartare in tempura with cucumber 45,-

Uramaki 6 szt.

- Łosoś, serek, warzywa 37,-
- Łosoś pieczony, serek, warzywa 39,-
- Tuńczyk, majonez, warzywa 40,-
- Sałatka krabowa, oshinko 34,-
- Krewetka w tempurze, majonez, warzywa 40,-
- Uramaki wegetariańskie z miksem warzyw 30,-
- Seriola, majonez, warzywa 41,-

Uramaki 6 pcs.

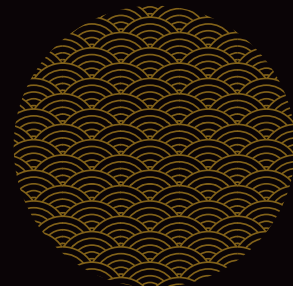
- Salmon, cheese, vegetables 37,-
- Baked salmon, cheese, vegetables 39,-
- Tuna, mayonnaise, vegetables 40,-
- Crab salad, oshinko 34,-
- Shrimp in tempura, mayonnaise, vegetables 40,-
- Vegetarian uramaki with vegetable mix 30,-
- Seriola, mayonnaise, vegetables 41,-

Nigiri 2 szt.

- Łosoś 25,-
- Tuńczyk 29,-
- Seriola 30,-
- Krewetka 27,-
- Węgorz 29,-
- Ośmiornica 29,-
- Ryba Maśłana 26,-

Nigiri 2 pcs.

- Salmon 25,-
- Tuna 29,-
- Amberjack 30,-
- Shrimp 27,-
- Eel 29,-
- Octopus 29,-
- Butterfish 26,-



SASHIMI

65.

Harmony 6 szt.

Dwa gatunki ryb - soczysty łosoś i wyrazisty tuńczyk, idealne na początek przygody z sashimi

Harmony 6 pcs.

Two types of fish - juicy salmon and flavorful tuna, perfect for starting your sashimi journey

95.

Symphony 12 szt.

Trzy gatunki ryb (łosoś, tuńczyk, seriola) lub dwa gatunki ryb i dwa gatunki owoców morza (łosoś, tuńczyk, krewetka, ośmiornica), aby odkryć różnorodność smaków oceanu

Symphony 12 pcs.

Three types of fish (salmon, tuna, yellowtail) or two types of fish and two types of seafood (salmon, tuna, shrimp, octopus) to explore the ocean's diverse flavors

155.

Prestige 20 szt.

Cztery gatunki ryb lub trzy gatunki ryb i trzy gatunki owoców morza (łosoś, tuńczyk, seriola, krewetka, ośmiornica, kalmar). To prawdziwa uczta dla miłośników sashimi, którzy pragną skosztować wszystkiego, co najlepsze

Prestige 20 pcs.

Four types of fish / Three types of seafood (salmon, tuna, yellowtail, shrimp, octopus, squid). It's a real treat for sashimi lovers who want to taste the best of everything



Nigiri & Sashimi set
Nigiri & Sashimi set

SUSHI SET

43.

Wege set (1 osoba 12 szt.)
6x FUTOMAKI (serek, mix warzyw)
3x HOSOMAKI (oshinko)
3x HOSOMAKI (ogórek)

Vegetarian set (1 person 12 pcs.)
6x FUTOMAKI (cheese, vegetable mix)
3x HOSOMAKI (oshinko)
3x HOSOMAKI (cucumber)



95.

Salmon set (1-2 osoby 18 szt.)
6x FUTOMAKI łosoś pieczony, mix warzyw, serek
8x URAMAKI łosoś surowy
4x NIGIRI łosoś z marynowanym wasabi.

Salmon set (1-2 people 18 pcs.)
6x Baked Salmon FUTOMAKI, mixed vegetables, cheese
8x Raw Salmon URAMAKI
4x Salmon NIGIRI with marinated wasabi



235.

Sushi Classic Set (2-3 osoby 37 szt.)
6x HOSOMAKI oshinko
6x FUTOMAKI (łosoś surowy, serek, warzywa)
6x FUTOMAKI (tuńczyk surowy, majonez, warzywa)
6x URAMAKI (krewetka w tempurze i sezamie)
4x URAMAKI rainbow (3 gatunki ryb)
2x Gunkan w ogórku z tatarem z łososia i kawiozem
2x NIGIRI seriola
2x NIGIRI tuńczyk
3x SASHIMI łosoś

Sushi Classic Set (2-3 people 37 pcs.)
6x oshinko HOSOMAKI
6x FUTOMAKI (raw salmon, cheese, vegetables)
6x FUTOMAKI (raw tuna, mayonnaise, vegetables)
6x URAMAKI (Shrimp Tempura and sesame)
4x Rainbow URAMAKI (3 types of fish)
2x Gunkan in cucumber with salmon tartare and caviar
2x Yellowtail NIGIRI
2x Tuna NIGIRI
3x Salmon SASHIMI

145.

SushiMe set (1-2 osoby 20 szt.)
6 x TAMAGO MAKI z czerwonym ryżem (krewetka w tempurze, majonez, warzywa)
6 x FUTOMAKI w tempurze (tatar z łososia)
2 x NIGIRI (łosoś)
2 x NIGIRI (tuńczyk)
2 x NIGIRI (seriola)
2 x NIGIRI (ośmiornica)

SushiMe set (1-2 people 20 pcs.)
6 x TAMAGO MAKI with red rice (shrimp tempura, mayonnaise, vegetables)
6 x Tempura FUTOMAKI (salmon tartare)
2 x NIGIRI (salmon)
2 x NIGIRI (tuna)
2 x NIGIRI (yellowtail)
2 x NIGIRI (octopus)



185.

Nigiri & Sashimi set (1-2 osoby 20 szt.)
2 x NIGIRI (łosoś)
2 x NIGIRI (tuńczyk)
2 x NIGIRI (ośmiornica)
2 x NIGIRI (węgorz)
2x NIGIRI (seriola)
3x SASHIMI łosoś
3x SASHIMI tuńczyk
3x SASHIMI seriola
1x SASHIMI ośmiornica

Nigiri & Sashimi set (1-2 people 20 pcs.)
2 x NIGIRI (salmon)
2 x NIGIRI (tuna)
2 x NIGIRI (octopus)
2 x NIGIRI (eel)
2x NIGIRI (yellowtail)
3x Salmon SASHIMI
3x Tuna SASHIMI
3x Yellowtail SASHIMI
1x Octopus SASHIMI



145.

Tempura set (2-3 osoby 24 szt.)
6x FUTOMAKI (Krewetka w tempurze, majo, warzywa) z sosem kolendrowym
6x FUTOMAKI (Tuńczyk w tempurze, majonez, warzywa) z sosem słodkim
6x URAMAKI (węgorz w panko, serek, warzywa) posypane prażonymi pestkami z dyni
6x HOSOMAKI w tempurze (tykwa z prażonymi migdałami i słodkim sosem)

Tempura set (2-3 people 24 pcs.)
6x FUTOMAKI (Shrimp Tempura, mayonnaise, vegetables) with coriander sauce
6x FUTOMAKI (Tuna Tempura, mayonnaise, vegetables) with sweet sauce
6x URAMAKI (eel in panko, cheese, vegetables) sprinkled with roasted pumpkin seeds
6x Tempura HOSOMAKI (pumpkin with roasted almonds and sweet sauce)

SUSHI SET

185.

Fusion set (2-3 osoby 36 szt.)

- 6x FUTOMAKI (łosoś pieczony, majonez, warzywa - cała rolka w tempurze z białym sosem, wasabi, chili jam, gome wakame)
- 5x TAMAGO MAKI z czerwonym ryżem (krewetka w tempurze, z tatarskim na zewnątrz)
- 4x URAMAKI (pieczony łosoś, serek, warzywa - owinięte w mango z sosem mango i żurawiną)
- 4x URAMAKI (ryba maślana w tempurze, warzywa - owinięte w awokado z kawiosem z łososia)
- 4x URAMAKI (sałatka surimi - z kapustą marynowaną i palonym parmezanem z chrupkami czosnkowymi i trzema sosami [wasabi, chilli jam, teriyaki])
- 4x URAMAKI (łosoś surowy, warzywa, serek - owinięte w opalanego łososia)
- 6x HOSOMAKI ogórek

Fusion set (2-3 people 36 pcs.)

- 6 x FUTOMAKI (baked salmon, mayonnaise, vegetables - whole roll in tempura with white sauce, wasabi, chili jam, gome wakame)
- 5 x TAMAGO MAKI with red rice (shrimp tempura, with tartare on the outside)
- 4 x URAMAKI (baked salmon, cheese, vegetables - wrapped in mango with mango sauce and cranberries)
- 4 x URAMAKI (butterfish tempura, vegetables - wrapped in avocado with salmon caviar)
- 4 x URAMAKI (surimi salad - with pickled cabbage and burnt parmesan with garlic chips and three sauces [wasabi, chili jam, teriyaki])
- 4 x URAMAKI (raw salmon, vegetables, cheese - wrapped in seared salmon)
- 6x Cucumber HOSOMAKI

Fusion set Fusion set

- 395.
- ## Sushi Royal Set (3-4 osoby 56 szt.)
- 6x FUTOMAKI - Seriola
 - 6x FUTOMAKI Philadelphia łosoś
 - 6x FUTOMAKI w tempurze z tatarskim z łososia
 - 8x URAMAKI dragon unagi (krewetka w tempurze owijana w węgorka)
 - 8x URAMAKI sałatka surimi - z kapustą marynowaną i palonym parmezanem z chrupkami czosnkowymi i trzema sosami [wasabi, chilli jam, teriyaki]
 - 6x HOSOMAKI pieczony łosoś
 - 6x HOSOMAKI ogórek
 - 2 x NIGIRI (łosoś)
 - 2 x NIGIRI (tuńczyk)
 - 2 x NIGIRI (ośmiornica)
 - 2 x NIGIRI (węgorka)
 - 2x NIGIRI (seriola)
 - 3x SASHIMI łosoś
 - 3x SASHIMI tuńczyk
 - 3x SASHIMI seriola
 - 1x SASHIMI ośmiornica

Sushi Royal Set (3-4 people 56 pcs.)

- 6x FUTOMAKI - Yellowtail
- 6x FUTOMAKI Philadelphia Salmon
- 6x Tempura FUTOMAKI with Salmon Tartare
- 8x Dragon Unagi URAMAKI (Shrimp Tempura wrapped in Eel)
- 8x URAMAKI (Surimi Salad - with pickled cabbage, burnt parmesan, garlic chips, and three sauces: [wasabi, chili jam, teriyaki])
- 6x Baked Salmon HOSOMAKI
- 6x Cucumber HOSOMAKI
- 2x Salmon NIGIRI
- 2x Tuna NIGIRI
- 2x Octopus NIGIRI
- 2x Eel NIGIRI
- 2x Yellowtail NIGIRI
- 3x Salmon SASHIMI
- 3x Tuna SASHIMI
- 3x Yellowtail SASHIMI
- 1x Octopus SASHIMI

DESSERTS

Owoce Lychee ze świeżą miętą	23,-
● Lody Mochi	29,-
ciasto ryżowe nadziewane lodami w orientalnych smakach	
Sernik z białą czekoladą	33,-
Brownie z orzechami	33,-
Lychee Fruit with Fresh Mint	24,-
● Mochi Ice Cream	29,-
Rice cake filled with ice cream in oriental flavors	
Cheesecake with White Chocolate	24,-
Brownie with Nuts	24,-

WHISKY

Bulleit Bourbon	40ml/24,-
Talisker 10 YO	40ml/35,-
Singleton 12 YO	40ml/28,-
● Yamazakura	40ml/49,-
● Kamiki Intense	40ml/49,-
● Kamiki Sakura	40ml/49,-
Johnnie Walker Black Label	40ml/25,-
Johnnie Walker Blue Label	40ml/145,-
Chivas Regal 12 YO	40ml/26,-
Chivas Regal 18 YO	40ml/53,-
Macallan 12 YO	40ml/45,-
Highland Park 10 YO	40ml/25,-

VODKA

Ostoya	40ml/16,-	0,7/225,-
Ketel One	40ml/24,-	0,7/345,-

PIWA

JAPOŃSKIE BUTELKOWE 0,33L

BEERS

JAPANESE BOTTLED 0.33L

● IKI bezalkoholowe (non-alcoholic)	19,-
● Asahi	17,-
● Apa Koku Oishi	16,-

GIN RUM COGNAC

Gordon's	40ml/21,-
Tanqueray NO. TEN	40ml/31,-
Captain Morgan Black	40ml/21,-
Zacapa 23 YO	40ml/49,-
Kraken Black Spiced	40ml/25,-
Brugal 1888	40ml/37,-
● Minoki Mizunara	40ml/39,-
Martell VS	40ml/37,-
Martell XO	40ml/89,-

ZIMNE

NAPOJE

COLD

DRINKS

Pepsi	0,2l/13,-
Pepsi Max	0,2l/13,-
Schweppes	0,2l/13,-
Woda Purezza (Purezza Water)	0,33/13,- 0,7l/19,-
Soki (Juices)	0,2l/12,-

● oznaczenie produktu z Japonii
product designation from Japan

●
Sernik z białą
czekoladą
Cheesecake with
White Chocolate

GORĄCE

NAPOJE

HOT

DRINKS

Espresso / Doppio	12/16,-
Americano	14,-
Cappuccino	15,-
Latte Macchiato	16,-

SUKI TEA

SELEKCJA HERBAT

TEA SELECTION



Sencha

Tradycyjna japońska zielona herbata o delikatnym, świeżym smaku. Dla miłośników naturalnych herbat, które przywołują harmonię i spokój.

Jasmine Green Tea

idealne połączenie smaków, które daje głębie aromatów zielonej herbaty zbalansowaną słodkim smakiem jaśminu.

White Tea Pear

Oryginalna mieszanka białej i zielonej herbaty z aromatycznymi kawałkami gruszki, jabłek i ananasa w połączeniu z płatkami bławatka i dzikiej róży.

Lemongrass and Ginger Tea

Podnosząca na duchu mieszanka trawy cytrynowej, werbeny oraz korzenia lukrecji z doskonałym wykończeniem nasionami kardamonu i miętą pieprzową.

Goji Berry & Pomegranate

Napar owocowy pełen pikantnego granatu, w towarzystwie soczystych jagód goji, tworzący orzeźwiającą, owocową i dobrze zbalansowaną mieszankę.

Spiced Citrus

Aromatyczna czarna herbata z mieszanką przypraw. Harmonijne połączenie czarnej herbaty z cytrusami, jabłkiem, kolendrą, goździkami oraz pieprzem brazylijskim.

Assam Tea

Wyjątkowa pełna aromatu herbata o głębokim, bursztynowym kolorze. Charakteryzuje się intensywnym, bogatym smakiem z delikatnymi nutami miodu i owoców.

Earl Grey Blue Flower

Niesamowita mieszanka czarnej herbaty, wzbogacona olejkiem z bergamotki i kwiatami chabru. Ma delikatny, kwiatowy aromat z nutami cytrusów.

●
Sencha

Traditional Japanese green tea with a delicate, fresh flavor. For lovers of natural teas that evoke harmony and peace

Jasmine Green Tea

a perfect combination of flavours that gives the depth of green tea aromas balanced by the sweet taste of jasmine.

White Tea Pear

An original blend of white and green tea with aromatic pieces of pear, apple and pineapple combined with cornflower and rosehip petals.

Lemongrass and Ginger Tea

An uplifting blend of lemongrass, verbena and licorice root with a perfect finish of cardamom seeds and peppermint.

Goji Berry & Pomegranate

A fruit infusion full of spicy pomegranate, accompanied by juicy goji berries, creating a refreshing, fruity and well-balanced blend.

Spiced Citrus

Aromatic black tea with a mixture of spices. A harmonious combination of black tea with citrus, apple, coriander, cloves and Brazilian pepper.

Assam Tea

A unique, full-flavored tea with a deep, amber color. It is characterized by an intense, rich flavor with delicate notes of honey and fruit.

Earl Grey Blue Flower

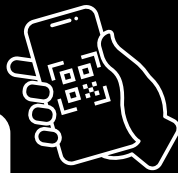
Amazing blend of black tea, enriched with bergamot oil and cornflower flowers. It has a delicate, floral aroma with notes of citrus.



SUSHIME

Sushi & Grill

— Grzybowska —



Grzybowska 43a
tel. 739 198 739
info@sushime.pl



sushime.pl

  @sushimewarsaw