



Pawel Kujko

Пасіонат кулінарних трендів
Шеф-кухар суші ресторану Sushime
Passionate about culinary trends
Sushi Master of the Sushime restaurant

Пасіонат кулінарних трендів, зачарований еволюцією суші.
Його особливо цікавить поєднання смаків,
творчий підхід до традиційних страв та
використання високоякісних інгредієнтів.
Павло цінує різноманітність та оригінальність у кухні, а також
пропагує здоровий та свідомий вибір їжі.
Завдяки багаторічному досвіду та стеженню за останніми
трендами, він здатний дивувати гостей унікальними
композиціями, що поєднують традиції з сучасністю.
Сердечно запрошуюю!
Павло :)



SUSHIME

Sushi & Grill
— Grzybowska —

ОБІДНІ НАБОРИ З СУПОМ МІСО ТА СУШІ

Щоденно нові смакові композиції!

Кожного дня ми дивуємо вас чотирма різними обідніми наборами, які завжди починаються з ароматної супи місо, повної умами та корисних інгредієнтів. Потім насолоджуйтеся ретельно підібраним набором суші, який перенесе вас у кулінарну подорож до Японії.

До складу кожного обіднього набору входять:
суп місо, тарілка суші та вода.

45,-

Сет I Вегетаріанський

Вегетаріанські Футомакі (мікс овочів, крем-сир) – 6 шт.
Вегетаріанські Урамакі (мікс овочів, зверху манго) – 8 шт.

45,-

Сет II Ланч Снек

Філадельфія з лососем – 6 шт.
Нігірі з лососем – 2 шт.
Хосомакі з огірком – 6 шт.

49,-

Набір III Обідній

Футомакі з тунцем – 6 шт.
Урамакі з креветкою в темпурі – 4 шт.
Нігірі з креветкою – 1 шт.
Нігірі з лососем – 1 шт.
Нігірі з масляною рибою – 1 шт.

59,-

Сет IV Ланч Делюкс

Футомакі Філадельфія з запеченим лососем – 6 шт.
Урамакі з креветкою в темпурі – 4 шт.
Хосомакі з жовтохвостом – 3 шт.
Хосомакі з ошінко – 3 шт.



ЗАКУСКИ

35,-

Салат крабовий

Легкий та освіжаючий салат з крабовим м'ясом та авокадо

19,-

Салат Вакаме

Хрусткі водорості Вакаме з солодкуватим смаком

21,-

Салат Гоме Вакаме

Салат з водоростей з лимонграсом та кунжутним соусом

57,-

Тартар з лосося 150г

з креветковими чіпсами, грибами мунг та кізамі

63,-

Тартар з тунця 150г

з креветковими чіпсами

49,-

Креветки в темпурі 5 шт.

з соусом Кобе

22,-

Боби Едамаме

з морською сіллю

25,-

Фрі з батату

з ананасовим майонезом

22,-

Кімчі

Гостра корейська ферментована капуста



СПРІНГ-РОЛИ

27,-

Спрінг-роли

з овочами 1 шт.

49,-

Спрінг-роли

з креветкою в темпурі 1 шт.

32,-

Спрінг-роли

з запеченим або сирим лососем 1 шт.



СУПИ

**22,-
Місо**

Традиційний японський суп на основі бульйону даші,
пасти місо, тофу та водоростей вакаме

29,-

Місо з лососем

Суп місо з соковитим лососем

34,-

Манду Яловичий

Ароматний овочево-яловичий бульйон
з яйцем та пельменями Манду

38,-

Том Кха

Кокосовий суп з цитрусовими
нотками та креветками

38,-

Том Ям

Гостро-кислий суп
з креветками та травами

35,-

Кімчі

Гострий бульйон кімчі з тофу
та свинячою грудинкою



ПОКЕ БОУЛИ

**55,-
Ред**

маринований лосось (сирий або запечений), вакаме,
огірок, едамаме, помідори черрі, сезонні фрукти, рис

**49,-
Грін**

авокадо, вакаме, огірок, едамаме, помідори черрі,
сезонні фрукти, рис, смажене тофу

65,-

Еллоу

овочі, крабовий салат, тартар з лосося,
креветки в темпурі, рис



СУШІ БУРГЕРИ

ПОДАЮТЬСЯ З ФРІ З БАТАТУ

59,-

Суші бургер

З тартаром з лосося, обпаленим пармезаном,
ошінко, огірком, авторським соусом

63,-

Суші бургер

З креветками в темпурі, обпаленим пармезаном,
ошінко, огірком, авторським соусом

59,-

Суші бургер

З запеченим лососем, обпаленим пармезаном,
манго, огірком, авторським соусом

55,-

Суші бургер

Веґе – тофу, авокадо, огірок,
ошінко, авторський соус



СУШІ РОЛИ

Урамакі з кунжутом 8 шт.

Лосось, крем-сир, овочі	39,-
Запечений лосось, крем-сир, овочі	39,-
Креветка в темпурі, майонез, овочі	40,-
Вегетаріанські (мікс овочів)	30,-

Урамакі Голд Спешл 8 шт.

Урамакі Голд Лосось	49,-
[Сирий лосось, крем-сир, овочі – загорнуті в сирий лосось з ікрою]	
Урамакі Голд Обпалений Лосось	49,-
[Сирий лосось, крем-сир, овочі – загорнуті в обпалений лосось з кумкватом]	
Урамакі Голд Тунець	57,-
[Тунець, майонез, овочі – загорнуті в тартар з кізаїмі]	
Урамакі Голд Ебі Тен	55,-
[Креветка в темпурі, овочі – загорнуті в тартар з лосося]	
Урамакі Голд Авокадо Тен	51,-
[Креветка в темпурі, овочі – загорнуті в авокадо]	
Урамакі Голд Гома Вакаме	49,-
[Лосось, крем-сир, огірок – зверху гома вакаме, політі кунжутним соусом]	
Урамакі Голд Лосось в Панко	43,-
[Лосось, овочі – загорнуті в манго з журавлиною та мигдалем]	
дракон Урамакі	57,-
[Креветка в темпурі, овочі – загорнуті у вугор]	
креветки урамакі в темпурі особливі	51,-
[Креветка в темпурі, овочі – загорнуті в обпалений лосось з трюфельним майонезом та хрусткою цибулею-пореем]	
салат урамакі, сурімі особливий	41,-
[Салат сурімі з маринованою капустою, обпаленим сиром, часниковими чіпсами – политий соусами васабі, чилі-джем та теріякі]	
веселка урамакі	55,-
[Сирий лосось та овочі – загорнуті в асорті з риби]	

Роли Філадельфія 8 шт.

Каліфорнія Філадельфія Голд Лосось	45,-
[Крем-сир, огірок, тобіко – зверху сирий лосось]	
Каліфорнія Філадельфія Голд Тунець	49,-
[Крем-сир, огірок, тобіко – зверху сирий тунець]	
Каліфорнія Філадельфія Голд	49,-
[Крем-сир, огірок, тобіко – зверху смажений вугор]	
Каліфорнія Філадельфія Голд Креветка	47,-
[Крем-сир, огірок, тобіко – зверху варена креветка, соус манго з перцем чилі]	
Каліфорнія Унагі Чиз	49,-
[Вугор, крем-сир, канпіо – зверху обпалений чеддер та смажена цибуля]	
Каліфорнія Тобіко	49,-
[Креветка в темпурі, сирий лосось, крем-сир, авокадо – зверху тобіко]	
Каліфорнія з Коріандром	53,-
[Крем-сир, лосось, авокадо, огірок – зверху обпалений тунець, сальса з коріандру та араре]	
Каліфорнія Манго Спайсі	49,-
[Чорний рис, крем-сир, манго – зверху варена креветка, соус манго з нитками чилі]	
Каліфорнія Блек Салмон Боніто	48,-
[Авокадо, манго, чорний рис, крем-сир – зверху лосось, соус манго та унагі, пластівці боніто]	
Каліфорнія Блек Боніто	48,-
[Сирий лосось, чорний рис, крем-сир, авокадо – зверху пластівці боніто]	
Каліфорнія Блек Ф'южн	52,-
[Креветка в темпурі, чорний рис, крем-сир, тобіко, авокадо – зверху лосось, обпалений чеддер, соус унагі]	



Тамаго Макі 6 шт.

Вегетаріанські (крем-сир, червоний рис, мікс овочів)	33,-
Креветка в темпурі (червоний рис, майонез, овочі)	43,-
Крабовий салат (червоний рис, майонез, овочі)	37,-
Запечений лосось (крем-сир, овочі)	42,-
Сирий лосось (крем-сир, овочі)	42,-

Запечені Футомакі 6 шт.

Запечений лосось, крем-сир, овочі	37,-
Креветка в темпурі (майонез, овочі)	38,-
Масляна риба в темпурі (майонез, овочі)	34,-
Вугор (крем-сир, овочі)	45,-
Креветка смажена на часниковому маслі, маринована капуста, коріандровий соус	46,-

Хосомакі 6 шт.

Лосось	24,-
Запечений лосось	24,-
Тунець	29,-
Варена креветка	26,-
Жовтохвіст	30,-
Веґе	17,-
(огірок, канпіо, авокадо, оші́нко – на вибір)	

Футомакі 6 шт.

Філадельфія класік (лосось, крем-сир, овочі)	35,-
Варена креветка (майонез, овочі)	35,-
Жовтохвіст (майонез, овочі)	39,-
Тунець (майонез, овочі)	38,-
Вегетаріанські (крем-сир, мікс овочів)	28,-
Тріо (лосось, тунець, жовтохвіст)	45,-
Тартар з лосося, огірок	43,-
Тартар з лосося в темпурі, огірок	45,-

Сашімі Макі (без рису) 6 шт.

Сирий лосось, сирий тунець, овочі, крем-сир	39,-
Запечений лосось, креветка в темпурі, крем-сир, майонез, манго	43,-
Рол в тамаго: крабовий салат, креветка в темпурі, лосось, овочі	45,-

Нігірі 2 шт.

Лосось	25,-
Тунець	29,-
Жовтохвіст	30,-
Креветка	27,-
Вугор	29,-
Восьминіг	29,-
Масляна риба	26,-



САШИМІ

65,-

Гармонія 6 шт.

Два види риби – соковитий лосось (3 шт.) та виразний тунець (3 шт.)
– ідеально для початківців у сашимі

79,-

Дошка Сашимі 6 шт.

Виберіть 6 шт. сашимі з лосося, тунця, жовтохвоста. Можна міксувати.

119,-

Симфонія 16 шт.

Чотири види риби та два морепродукти: лосось (3), тунець (3),
жовтохвіст (3), вугор (3), креветки (3), восьминіг (1)



СУШІ СЕТИ

43,-

Вегетаріанський Сет 12 шт.

6х Вегетаріанські футомакі (крем-сир, мікс овочів)
3х Хосомакі (ошінко)
3х Хосомакі (огірок)

95,-

Сет Лосось 18 шт.

6х Футомакі з запеченим лососем, овочами та крем-сиром
8х Урамакі з сирим лососем
4х Нігірі з лососем та маринованим васабі

155,-

Сет SushiMe 20 шт.

6х Тамаго макі з червоним рисом (креветка в темпурі, майонез, овочі)
6х Футомакі в темпурі з тартаром з лосося
Нігірі: 2х лосось, 2х тунець, 2х жовтохвіст, 2х восьминіг

175,-

Сет Темпура & Гриль 30 шт.

6х Футомакі з креветкою в темпурі, майонезом, овочами та коріандровим соусом
6х Футомакі з тунцем в темпурі, майонезом, овочами та солодким соусом
6х Футомакі з вугрем в темпурі, крем-сиром, овочами та ананасовим соусом
6х Футомакі з запеченим лососем, крем-сиром, овочами та солодким соусом
6х Хосомакі в темпурі з канпіо, мигдалем та солодким соусом



215,-
Сет Ф'южн 34 шт.

6х Футомакі з запеченим лососем, майонезом, овочами,
смажені в темпурі, з соусом васабі, чилі-джем та гома вакаме
6х Тамаго макі з червоним рисом (креветка в темпурі, зверху тартар з лосося)
4х Урамакі з запеченим лососем, крем-сиром, овочами
– загорнуті в манго, політі соусом манго та журавлиною
4х Урамакі з масляною рибою в темпурі, овочами – загорнуті в авокадо та прикрашені ікрою лосося
4х Урамакі з салатом сурімі, маринованою капустою, обпаленим пармезаном,
часниковими чіпсами – політі соусами васабі, чилі-джем та теріякі
4х Урамакі з сирим лососем, овочами, крем-сиром – загорнуті в обпалений лосось
6х Хосомакі (огірок)

249,-
Сет Суші Класік 39 шт.

6х Хосомакі (маринована редька)
6х Футомакі (сирий лосось, крем-сир, овочі)
6х Футомакі (сирий тунець, майонез, овочі)
8х Урамакі з креветкою в темпурі та кунжутом
4х Урамакі Райдуга (загорнуті в 3 види риби)
2х Гункан (загорнутий в огірок, з тартаром з лосося та ікрою)
Нігірі: 2х жовтохвіст, 2х тунець
Сашимі: 3х лосось

425,-
Сет Суші Роял 58 шт.

6х Футомакі з жовтохвостом
6х Футомакі Філадельфія з запеченим лососем
6х Футомакі в темпурі з тартаром з лосося
8х Урамакі Дракон з креветкою в темпурі, загорнуті у вугор
8х Урамакі сурімі з маринованою капустою, обпаленим пармезаном, часниковими чіпсами та
трьома соусами: васабі, чилі-джем, теріякі
6х Хосомакі (запечений лосось)
6х Хосомакі (огірок)
Нігірі: 2х Лосось, 2х Тунець, 2х Восьминіг, 2х Вугор, 2х Жовтохвіст, 2х Креветка
Сашимі: 3х Лосось, 3х Тунець, 3х Жовтохвіст



ДЕСЕРТИ

Морозиво Моті – Ніжне, еластичне рисове тісто, наповнене оксамитовим морозивом з унікальними смаками	33,-
Панна Котта – Кремовий десерт, натхнений італійською класикою, збагачений ніжними, екзотичними ароматами	29,-
Морозиво в лимоні, апельсині або кокосі – Морозиво ручної роботи, що подається в натуральній шкірці фрукта	33,-



ВІСКІ

Bulleit Bourbon	40 мл/26,-
Talisker 10 YO	40 мл/37,-
Singleton 12 YO	40 мл/29,-
Kamiki Intense	40 мл/49,-
Kamiki Sakura	40 мл/55,-
Johnnie Walker Black Label	40 мл/27,-
Johnnie Walker Blue Label	40 мл/149,-
Johnnie Walker Blonde	40 мл/28,-
Chivas Regal 12 YO	40 мл/28,-
Chivas Regal 18 YO	40 мл/59,-



ГОРІЛКА

Остоя	40 мл/17,- 0,7/235,-
Ketel One	40 мл/25,- 0,7/365,-



ПІВЛЕЖНІ ПИВА

IKI безалкогольне (non-alcoholic)	22,-
Asahi	19,-
Ara Koku Oishi	18,-



ДЖИН / РОМ / КОНЬЯК

Gordon's	40 мл/23,-
Gordon's Pink	40 мл/24,-
Gordon's 0%	40 мл/23,-
Tanqueray NO. TEN	40 мл/33,-
Captain Morgan Black Spiced	40 мл/25,-
Captain Morgan Spiced Gold	40 мл/23,-
Captain Morgan White	40ml/23,-
Captain Morgan 0%	40ml/23,-
Zacapa Solera	40ml/53,-
Minoki Mizunara	40ml/39,-
Martell VS	40ml/39,-
Martell XO	40ml/95,-



СНОРІН КОКТЕЙЛІ

Classic Negroni	36,-
Hawaii Summer	36,-
Espresso Martini	36,-
Aperol Spritz.....	36,-



ХОЛОДНІ НАПОЇ

Pepsi	0,2 л/13,-
Pepsi Max	0,2 л/13,-
Schweppes	0,2 л/13,-
Вода Purezza.....	0,33 л/13,- 0,7 л/19,-
Соки.....	0,2 л/13,-
Алое вера.....	0,2 л/15,-



ГАРЯЧІ НАПОЇ

Еспресо / Дорріо	13/17,-
Американо	15,-
Капучино	16,-
Лате Макиато	17,-



Вибір Чаю 23,- SUKI TEA Сенча

Традиційний японський зелений чай з делікатним, свіжим смаком. Для любителів натуральних чаїв, які приносять гармонію та спокій.

Чай з жасмину

Ідеальне поєднання смаків, що надає глибину ароматам зеленого чаю, збалансовану солодким смаком жасмину.

Білий чай з грушами

Оригінальна суміш білого та зеленого чаю з ароматними шматочками груші, яблука та ананаса в поєднанні з пелюстками василька та дикої троянди.

Чай з лимонником та імбирем

Піднімаюча настрій суміш лимонної трави, вербени та кореня лакриці з відмінним завершенням насінням кардамону та м'ятою перцевою.

Ягода Годжі та гранат

Фруктовий настій, наповнений пікантним гранатом, в компанії соковитих ягід годжі, що створює освіжаючу, фруктову та добре збалансовану суміш.

Приправлений цитрус

Ароматний чорний чай з сумішшю спеціями. Гармонійне поєднання чорного чаю з цитрусами, яблуком, коріандром, гвоздикою та бразильським перцем.

Ассам

Унікальний чай з повним ароматом глибокого, янтарного кольору. Характеризується інтенсивним, насиченим смаком з ніжними нотами меду та фруктів.

Earl Grey з блакитними квітами

Неймовірна суміш чорного чаю, збагачена олією бергамоту та квітами волошки. Має ніжний, квітковий аромат з нотами цитрусів.