

SAKANA SUSHI & STICKS KATOWICE

Uprzejmie informujemy, że zgodnie ze standardem restauracji europejskich, przy obsłudze stolików powyżej sześciu osób doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% rachunku.

In accordance with European standards we are charging a service fee (10% value of the bill) to all orders including six person and beyond.

Restauracja Sakana to renomowana japońska restauracja, która zyskała uznanie dzięki autentycznym i starannie przygotowanym daniom kuchni japońskiej. Sakana, co po japońsku oznacza "ryba", specjalizuje się w świeżym sushi i sashimi, oferując szeroki wybór ryb i owoców morza najwyższej jakości.

Sakana Restaurant is a renowned Japanese restaurant that has gained recognition for its authentic and meticulously prepared Japanese cuisine. Sakana, which means "fish" in Japanese, specializes in fresh sushi and sashimi, offering a wide selection of the highest quality fish and seafood.

Sakana jest miejscem, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a jakość i smak potraw stoją na najwyższym poziomie. To idealne miejsce dla miłośników kuchni japońskiej, którzy szukają autentycznych doznań kulinarnych w eleganckim otoczeniu.

Sakana is a place where tradition meets modernity, and the quality and taste of the dishes are at the highest level. It is the perfect place for lovers of Japanese cuisine who are looking for authentic culinary experiences in an elegant setting.



Japoński TAPAS

JAPANESE TAPAS

Grillowane edamame <i>Grilled edamame</i>	22
Edamame z solą morską <i>Edamame with sea salt</i>	22
Pikantne edamame <i>Spicy edamame</i>	22
Taco z pikantnymi krewetkami <i>Spicy shrimp taco</i>	26
Taco z ośmiornicą <i>Octopus taco</i>	26
Taco z tatarskim z łososia <i>Salmon tartare taco</i>	27
Taco z tatarskim z tuńczyka <i>Tuna tartare taco</i>	30
Grillowane awokado <i>Grilled avocado</i>	21
Grillowana kukurydza <i>Grilled corn</i>	20

Jalapeno faszerowane serkiem śmietankowym w tempurze 2szt <i>Jalapeno stuffed with cream cheese fried in tempura batter 2pcs.</i>	19
Krewetki z warzywami w tempurze 5szt <i>Shrimps with vegetables all fried in tempura batter 5[cs.</i>	67
Kalmary z warzywami w tempurze 5szt <i>Calamari with vegetables all fried in tempura batter 5pcs.</i>	67
Karaage Smażone na chrupko baby kalmary z mizuną i chilli <i>Crispy fried baby calamari with mizuna and chillies</i>	51
Warzywa w tempurze <i>Vegetables fried in tempura batter</i>	45
Tatar z łososia porcja 160g <i>Salmon tartare portion 160g</i>	57
Tatar z tuńczyka porcja 160g <i>Tuna tartare portion 160g</i>	67
Pierogi gyoza z wołowiną 5szt <i>Beef gyoza dumplings 5pcs.</i>	32
Pierogi gyoza z kurczakiem 5szt <i>Chicken gyoza dumplings 5pcs.</i>	30
Pierogi gyoza z krewetkami 5szt <i>Shrimps gyoza dumplings 5pcs.</i>	32
Pierogi gyoza z warzywami 7szt <i>Vegetables gyoza dumplings 7pcs.</i>	32
Buleczka BAO z tatarem z łososia <i>BAO bun with salmon tartare</i>	37
Buleczka BAO z tatarem z tuńczyka <i>BAO bun with tuna tartar</i>	43

YAKITORI

Yakitori to japońska potrawa z kilkusetletnią tradycją. W podstawowej formie jest to szaszłyk drobiowy, ale może też być przygotowany z innego mięsa czy warzyw opiekanych na grillu.

Yakitori is an old traditional Japanese dish. Typically it is a grilled skewered chicken, but it can be prepared from other types of meat or even vegetables.

Bakłażan, sól 14
aubergine, salt

Cukinia, sól 14
zucchini, salt

Kurczak, sos teriyaki, sezam 18
chicken, teriyaki sauce, sesame

Łosoś, sos teriyaki, sezam 20
salmon, teriyaki sauce, sesame

Krewetka, sos słodkie wasabi 25
shrimp, sweet wasabi sauce

Wołowina, sól czosnkowa 25
beef, garlic salt

Ośmiornica, sos sezamowy 25
octopus, sesame sauce

CHIRASHI

Chirashi to dekompozycja sushi, które zostało rozbite w pojedyncze elementy i zaaranżowane w nowej formie. To rodzaj japońskiej potrawy, serwowanej w miseczce z ryżem i ułożonymi na nim składnikami – owocami morza, warzywami czy tofu.

Chirashi is a decomposition of sushi that has been composed into individual elements and arranged in a new form. It is a type of Japanese dish served in a bowl with rice and ingredients placed on it – seafood, vegetables or tofu.

Gyuniku Chirashi

90

5 kawałków polędwicy gyutataki, warzywa, ryż
5 pieces of gyutataki sirloin, vegetables, rice

Hoso Chirashi

75

2 rodzaje ryby po 3 kawałki, edamame, warzywa, ryż
2 types of fish 3 pieces each, edamame, vegetables, rice

Futo Chirashi

105

3 rodzaje ryby po 3 kawałki, edamame, warzywa, ryż
3 types of fish 3 pieces each, edamame, vegetables, rice

Sake Chirashi

85

Tatar z łososia, edamame, warzywa, ryż
Salmon tartare, edamame, vegetables, rice

Maguro Chirashi

90

Tatar z tuńczyka, edamame, warzywa, jalapeno, ryż
Tuna tartare, edamame, vegetables, jalapeno, rice

Tofu Chirashi

65

Smażone tofu, edamame, warzywa, ryż
Fried tofu, edamame, vegetables, rice

SAŁATKI

SALADS

Kimchi Kapusta pekińska, marchew, rzodkiew, dymka <i>Chinese cabbage, carrot, radish, spring onion</i>	22
Miseczka warzyw / A bowl of vegetables Mix świeżych i marynowanych warzyw <i>Mixed vegetables (fresh and pickled)</i>	20
Wakame Wakame, ponzu, ogórek, sezam <i>Wakame, ponzu, cucumber, sesame</i>	21
Goma wakame Wakame, ocet ryżowy, miód, olej sezamowy <i>Wakame, sesame, rice vinegar, honey, sesame oil</i>	23
Salatka ze smażonym tofu / Fried tofu salad Smażone tofu, mix sałat, sos sezamowy <i>Fried tofu, salad mix, sesame sauce</i>	38
Salatka z grillowanymi krewetkami / Grilled shrimp salad Grillowane krewetki 5 szt., mix sałat, smażone tofu, sos sezamowy <i>Grilled shrimps 5 pcs, salad mix, fried tofu, sesame sauce</i>	53
Salatka z krewetek / Shrimp salad Krewetki, awokado, por, sezam, sos sojowy, majonez <i>Shrimps, avocado, leek, sesame, soy sauce, mayonnaise</i>	53

ZUPY

SOUPS

Zupa miso / Miso soup 22

Miso, wakame, tofu, dymka, sezam

Miso, wakame, tofu, spring onion, sesame

Sakeshiru 26

pikantny bulion rybny, łosoś, makaron ryżowy, śmietana, dymka

spicy broth, salmon, rice noodles, cream, spring onion

Japoński bulion rybny / Japanese fish broth 27

Łosoś, kapusta, marchew, sezam

Salmon, cabbage, carrot, sesame

Udon Sakana 34

Bulion wołowy, makaron udon, wołowina, jajko,

boczniak, pak choy, dymka

Beef broth, udon noodles, beef, egg, oyster mushroom, pak choy, spring onion

Tom Kha 32

Krewetki, kalmari, mleko kokosowe, kielki fasoli mung, kolendra

Shrimps, calamari, coconut milk, mung bean sprouts, coriander

Ramen 50

bulion tonkotsu, makaron ramen, boczek, shimeji, pak

choy, nitamago

tonkotsu broth, ramen noodles, bacon, shimeji, pak choy, marinated egg

SPECJAŁY

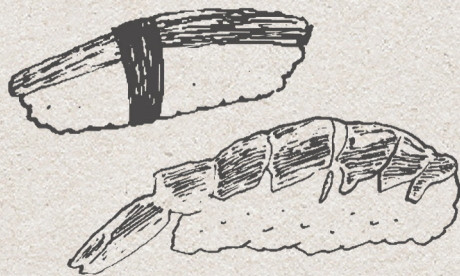
SPECIALS

Łosoś teriyaki / Teriyaki salmon	71
zielona cebulka, sól morską Maldon, sezam, limonka <i>spring onion, Maldon sea salt, sesam, lime</i> 180g	
Grillowana ośmiornica / Grilled octopus	105
ryż, goma wakame, ogórek w sosie chilli <i>rice, goma wakame, cucumber in chilli sauce</i> 180g	
Kurczak w panko / Panko crusted chicken	61
ryż, grzyby shiitake, ogórki w sosie chilli, słodki sos, sos majonezowy, sezam <i>rice, shiitake mushrooms, cucumber in chilli sauce, sweet sauce, mayonnaise sauce, sesam</i> 120g	
Dorada w panko / Panko crusted sea bream	71
ryż, grzyby shiitake, gome, ogórek w sosie chilli, słodki sos, sezam, sos majonezowy <i>rice, shiitake mushrooms, cucumber in chilli sauce, sweet sauce, sesam, mayonnaise sauce</i> 120g	
Grillowana wołowina / Grilled beef	105
ryż, ogórek w sosie chilli, sałatka kimchi <i>rice, cucumber in chilli sauce, kimchi salad</i> 180g	

NIGIRI

Najbardziej znane i cenione sushi na świecie. Prostota, elegancki wygląd i niezapomniany smak – innymi słowy nigiri. Nazwa nigiri pochodzi od japońskiego słowa nigiru oznaczającego „ugniatać”, „ściskać”. Nigiri to ugnieciona w jajowaty kształt kulka ryżu z uformowanym na wierzchu dodatkiem: rybą, owocami morza czy nawet mięsem lub warzywami.

The most famous and appreciated sushi in the world. Simple, elegant form and unforgettable taste – in other words nigiri. The name nigiri comes from the Japanese word nigiru meaning 'to grasp' or 'grip'. Nigiri is a rectangular shaped rice topped with a slice of fish, seafood or even meat or vegetables.



ZESTAWY PO 2 SZTUKI SETS OF 2 PIECES

Tamago / Omelette	18
Awokado / Avocado	25
Łosoś / Salmon	25
Małże św. Jakuba / Scalops	46
Tuńczyk / Tuna	36
Węgorz / Eel	40
Dorada / Sea bream	40
Seriola / Yellowtail	46
Okoń morski / Sea bass	40
Krewetka / Shrimp	40
Marynowana wołowina / Marinated beef	46

HOSOMAKI

Hosoi po Japońsku oznacza „cienki”, ma to swoje odzwierciedlenie na wyglądzie rolki. Maki są wypełniane jednym składnikiem, może to być warzywo, ryba lub owoce morza. Najpopularniejszym zestawieniem jest rolka z ogórkiem albo tuńczykiem. Hosomaki to rodzaj maków najczęściej wybieranych przez Japończyków.

Hosoi means 'thin' in Japanese, which is reflected in the appearance of the roll. Hosomaki are filled with one ingredient, it can be a vegetable, fish or seafood. The most popular combination is a roll with cucumber or tuna. Hosomaki is the type of rolls most often chosen by the Japanese.



ZESTAWY PO 8 SZTUK
SETS OF 8 PIECES

Ogórek / Cucumber	18
Tykwa kanpyo / Kanpyo calabash	18
Rzodkiew takuan / Takuan pickled radish	18
Omlet tamago / Omelette tamago	18
Awokado / Avocado	25
Paluszek krabowy / Surimi	25
Łosoś / Salmon	25
Pieczony łosoś / Baked salmon	25
Tuńczyk / Tuna	36
Krewetka w tempurze / Shrimp fried in tempura batter	40
Węgorz / Eel	40

FUTOMAKI I URAMAKI

W Europie futomaki to zdecydowany ulubieniec, najczęściej zamawiane danie w sushi barach. Przedrostek „futo” wywodzi się od japońskiego przymiotnika „futoi” znaczącego „tłusty”, „gruby”. Nazwa odnosi się do objętości rolki oraz różnorodności i bogactwa składników w niej zawiniętych.

Uramaki to maki zawijane odwrotnie. Rolkę zwija się tak, by ryż pozostał na zewnątrz, natomiast składniki w środku. Ryż często obsypuje się sezamem lub kawiozem.

In Europe, futomaki are a definite favorite and the most frequently ordered dish in sushi bars. The pre fix 'futo' comes from the Japanese adjective "futoi" meaning 'fat' or 'fat'. The name refers to the volume of the roll and the variety and richness of the ingredients wrapped in it.

Uramaki is the 'inside out' roll. The rolls instead of being wrapped so that the rice remains on the outside and the ingredients remain on the inside. Rice is often sprinkled with sesame seeds or caviar.



ZESTAWY PO 6 SZTUK SETS OF 6 PIECES

Łosoś, warzywa, serek 36
Salmon, vegetables, cream cheese

Pieczony łosoś, warzywa, serek, słodki sos, sezam 36
Baked salmon, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame

Ryba maślana, warzywa, serek 36
Butterfish, vegetables, cream cheese

Tuńczyk, warzywa, serek 40
Tuna, vegetables, cream cheese

Węgorz, warzywa, serek, słodki sos, sezam <i>Eel, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame</i>	46
Dorada lub okoń morski, warzywa, serek <i>Sea bream or Sea bass, vegetables, cream cheese</i>	46
Krewetka w tempurze, warzywa majonez <i>Shrimp fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise</i>	46
Kalmary w tempurze, warzywa, majonez <i>Squid fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise</i>	46
Pieczony okoń morski lub dorada, warzywa, serek, słodki sos, sezam <i>Roasted sea bass or sea bream, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame</i>	46
Ośmiornica smażona na maśle czosnkowym, panko, warzywa, majonez <i>Octopus fried in garlic butter, panko, vegetables, mayonnaise</i>	51
Marynowane ryby smażone na maśle czosnkowym, warzywa, majonez <i>Marinated fish fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise</i>	51
Wołowina smażona na maśle czosnkowym, warzywa majonez <i>Beef fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise</i>	51
Salatka z przegrzebków w tempurze, majonez, por <i>Scallop salad in tempura batter, mayonnaise, leek</i>	51

Krewetki smażone na maśle czosnkowym, warzywa, majonez <i>Shrimps fried in garlic butter, vegetables, mayonnaise</i>	51
Okoń morski lub dorada w tempurze, warzywa, majonez <i>Sea bass or sea bream fried in tempura batter, vegetables, mayonnaise</i>	46
Pieczona ryba maślana, warzywa, serek, słodki sos, sezam <i>Baked butterfish, vegetables, cream cheese, sweet sauce, sesame</i>	36
Maki z tatarskim z łososia 6 szt. <i>Maki with salmon tartare 6 pcs</i>	46
Maki z tatarskim z tuńczyka 6 szt. <i>Maki with tuna tartare 6 pcs</i>	51
Maki z tatarskim z łososia w tempurze 3 szt. <i>Maki with salmon tartare fried in tempura batter 3 pcs</i>	46
Maki z tatarskim z tuńczyka w tempurze 3 szt. <i>Maki with tuna tartare fried in tempura batter 3 pcs</i>	51
Seriola, limonka, mięta, warzywa, serek <i>Yellowtail, lime, mint, vegetables, cream cheese</i>	51

URAMAKI GOLD

Uramaki gold to nic innego jak modyfikacja klasycznych uramaków. Różnica polega na tym, że na ryż znajdujący się po zewnętrznej stronie rolki układa się rybę, mięso, warzywo lub owoc.

Uramaki gold is nothing more than a modification of classic uramaki. The difference is that fish, meat, vegetables or fruit are placed on the rice on the outside of the roll.



ZESTAWY PO 6 SZTUK
SETS OF 6 PIECES

Łosoś — awokado <i>Salmon — avocado</i>	46
Łosoś — łosoś <i>Salmon — Salmon</i>	51
Tuńczyk — mango <i>Tuna — mango</i>	46
Tuńczyk — tuńczyk <i>Tuna — Tuna</i>	59
Krewetka w tempurze — węgorz <i>Shrimp fried in tempura batter — eel</i>	59
Dorada - okoń <i>Sea bream - Sea bass</i>	59
Okoń - seriola <i>Sea bass - yellowtail</i>	59
Tęcza / Rainbow 3 rodzaje ryb w środku i na zewnątrz <i>3 types of fish inside and outside</i>	59

SASHIMI MAKI

Sashimi maki to kreacja powstała w okresie ostatnich kilku lat poza Japonią. Jest to połączenie sushi i sashimi. Patrząc na wygląd i zasadę przygotowania sashimi maków jest zdecydowanie bliżej do sushi niż sashimi.

Sashimi maki is a creation that has been created in the last few years outside of Japan. It is a combination of sushi and sashimi. Looking at the appearance and principle, preparing sashimi maki is definitely closer to sushi than sashimi.

ZESTAWY PO 6 SZTUK SETS OF 6 PIECES

Tatar z łososia, warzywa 69
Salmon tartare, vegetables

Krewetka w tempurze, tatar z łososia, warzywa 59
Shrimp fried in tempura batter, salmon tartare, vegetables

Witraż / Stained glass 59
3 rodzaje ryb, omlet tamago, warzywa, serek 3 types of fish, tamago omelette, vegetables, cream cheese

Tuńczyk, warzywa, pestki dyni 59
Tuna, vegetables, pumpkin seeds

Krewetka w tempurze, łosoś, sałatka z surimi, omlet tamago, warzywa 69
Shrimp fried in tempura batter, salmon, surimi salad, tamago omelette, vegetables

REKOMENDACJE

RECOMMENDATIONS

ZESTAWY PO 8 SZTUK
SETS OF 8 PIECES

Krewetka w tempurze, tuńczyk, trufle <i>Shrimp fried in tempura batter, tuna, truffles</i>	69
Tuńczyk w pieprzu, awokado, sos malinowy <i>Tuna in hammered pepper, avocado, raspberry sauce</i>	82
Dorada w tempurze, wołowina <i>Sea bream fried in tempura batter, beef</i>	69
Krab w tempurze, opalany łosoś, chili, brązowy cukier, pomarańcza <i>Crab fried in tempura batter, fired salmon, chili, brown sugar, orange</i>	69
Krewetka w tempurze, awokado, węgorz <i>Shrimp fried in tempura batter, avocado, ell</i>	69
Macka ośmiornicy, okoń, ziarna, sos teriyaki <i>Octopus, sea bass, seeds, tariyaki sauce</i>	93

SASHIMI

Sashimi to japoński sposób serwania surowego mięsa, ryb i owoców morza. Najczęściej składniki są pokrojone w kostkę lub płatki i podawane z warzywami.

Zapytaj obsługę o ryby jakie tego dnia serwujemy.

Sashimi is a Japanese way of serving raw meat, fish and seafood. Most often, the ingredients are cut into cubes or flakes and served with vegetables.

Ask our service about the fish we serve today.

Małe sashimi *Small sashimi* 51

1 rodzaj ryby po 5 kawałków
1 type of fish 5 pieces

Średnie sashimi *Medium sashimi* 140

3 rodzaje ryby po 5 kawałków
3 types of fish 5 pieces each

Duże sashimi *Big sashimi* 210

5 rodzajów ryby po 5 kawałków
5 types of fish 5 pieces each

Tuńczyk, sos ponzu, dymka, wasabi, galaretką yuzu 59

Tuna, ponzu sauce, spring onion, wasabi, yuzu jelly

ZESTAWY SUSHI

SUSHI SETS

Zestaw Nigiri Nigiri set 115
Nigiri set rekomendowany przez kucharza 6 szt.
Nigiri set recommended by the chef 6 pcs

Zestaw nigiri z dodatkami Nigiri set with side dishes 165
Goma wakame
Warzywa w tempurze / *Vegetables fried in tempura batter*

Ostry zestaw / Spicy set 125
Zestaw nr 2 Set no. 2
Futomaki z okoniem w tempurze i sosem z trzech papryk 6 szt.
Futomaki z tuńczykiem i jalapeno w tempurze 6 szt.
Futomaki z tatarskim z łososia, awokado, chilli 6 szt.
*Futomaki with sea bass fried in tempura batter with three
peppers sauce 6 pcs
Futomaki with tuna and jalapeno fried in tempura batter 6 pcs
Futomaki with salmon tartare, avocado and chilli 6 pcs*

Ostry zestaw / Spicy set 210
Zestaw nr 2 z dodatkami Set no. 2 with side dishes
Jalapeno w tempurze / *Jalapeno fried in tempura batter*
Sałatka kimchi / *Kimchi salad*
Pikantna zupa miso × 2 / *Spicy miso soup × 2* Grillowane
awokado / *Grilled avocado*

Zestaw nr 3 Set no. 3**155**

Sashimi maki z tuńczykiem, warzywami i pestkami dyni 6 szt.

Sashimi maki „witraż” — 3 rodzaje ryb w omlecie tamago z warzywami 6 szt.

Sashimi maki z warzywami i górkami tatara z łososia 6 szt.

Sashimi maki with tuna, vegetables and pumpkin seeds 6 pcs

Sashimi maki 'stained glass' — 3 types of fish wrapped in tamago omelette

with vegetables 6 pcs

Sashimi maki with vegetables and salmon tartare 6 pcs

Zestaw nr 3 z dodatkami**240****Set no. 3 with side dishes**

Miseczka warzyw / A bowl of vegetables

Zupa miso × 2 / Miso soup × 2

Edamame

Grillowane kukurydza / Grilled corn

Zestaw nr 4 Set no. 4**200**

Futomaki z pieczonym łososiem 6 szt.

Futomaki z pieczoną rybą maślaną 6 szt.

Futomaki z pieczonym węgorzem 6 szt.

Futomaki z okoniem morskim w tempurze 6 szt.

Futomaki z rybami marynowanymi smażonymi na maśle czosnkowym 6 szt.

Futomaki with baked salmon 6 pcs

Futomaki with baked butterfish 6 pcs

Futomaki with roasted eel 6 pcs

Futomaki with sea bass fried in tempura batter 6 pcs

Futomaki with marinated fish fried on garlic butter 6 pcs

Zestaw nr 4 z dodatkami**340****Set no. 4 with side dishes**

Wakame

Karaage

Miseczka warzyw / A bowl of vegetables

Edamame

Grillowana kukurydza / Grilled corn

DLA DZIECI

FOR KIDS

Kurczak w tempurze 60g 42

Chicken fried in tempura batter

ryż, grzybki shiitake, mix sałat w sosie
sezamowym, słodki sos, majonez, sezam
*rice, shiitake mushrooms, mixed salad with
sesame sauce, sweet sauce, mayonnaise,
sesame*

Szaszłyki z kurczaka 90g 54

Chicken shashlik 90g

ryż, grillowana cukinia, goma
wakame, słodki sos, sezam
*rice, grilled zucchini, goma wakame,
sweet sauce, sesame*

Dorada w panko w tempurze 60g 47

Sea bream fried in panko

ryż, grzybki shiitake, mix sałat w sosie
sezamowym, słodki sos, majonez, sezam
*rice, shiitake mushrooms, mixed salad with sesame
sauce, sweet sauce, mayonnaise, sesame*

Pieczony łosoś 80g 40

Baked salmon

ryż, ogórek, awokado, słodki sos,
sezam
*rice, cucumber, avocado, sweet
sauce, sesame*

DESERY

DESSERTS

Deser yuzu 29
Yuzu dessert

Lody / Ice cream 11
sezam, yuzu, zielona herbata,
sorbet mango - marakuja
*sesame, yuzu, green tea, sorbet
mango - passionfruit*

Sernik japoński / Japanese 25
cheesecake

Matcha creme brulee 29

Fondant 33

Mochi 25
zapytaj obsługę o dostępne smaki
ask staff about available flavors

KOLORY TALERZYKÓW

COLORS OF PLATES

W naszej restauracji obowiązuje system talerzykowy. Talerzyki różnią się kolorami, które odpowiadają cenie.

In our restaurant, we have plates system. Every color of the plate has their own price.

Talerzyk Biały / <i>White plate</i>	18
Talerzyk Żółty / <i>Yellow plate</i>	25
Talerzyk Niebieski / <i>Blue plate</i>	36
Talerzyk Czarny / <i>Black plate</i>	40
Talerzyk Czerwony / <i>Red plate</i>	46
Talerzyk Pomarańczowy / <i>Orange plate</i>	46
Talerzyk Złoty / <i>Gold plate</i>	51
Talerzyk Zielony / <i>Green plate</i>	51
Talerzyk Specjał 1 / <i>Special plate no.1</i>	59
Talerzyk Specjał 2 / <i>Special plate no.2</i>	69

NAPOJE

DRINKS

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Pepsi 200ml	10
Pepsi Max 200ml	10
7UP 200ml	10
Mirinda 200ml	10
Sok Toma / <i>Toma juice</i> 200ml pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka / <i>orange, apple, black currant</i>	10
Lipton Ice Tea 200ml	10
Woda gazowana / <i>Sparkling water</i> 330ml	10
Woda gazowana / <i>Sparkling water</i> 700ml	17
Woda niegazowana / <i>Still water</i> 330ml	10
Woda niegazowana / <i>Still water</i> 700ml	17
Napój aloesowy / <i>Aloe vera drink</i> 300ml	16
Mogu mogu 320ml	16
Sok wyciskany 400ml / <i>Fresh juice</i> 400ml	21
Lemoniada 400ml / <i>Lemonade</i> 400ml	21

HERBATA / TEA

Herbata czarna Ceylon / <i>Ceylon black tea</i>	22
Herbata zielona / <i>Green tea</i> <i>Zapytaj obsługę o dostępne smaki</i> <i>Ask staff about available flavors</i>	22

KAWA / COFFEE

Espresso	9
Americano	12
Cappucino	13

ALKOHOLE

ALCOHOL

PIWO / BEER

Asahi 330ml	21
Sapporo 330ml	21
Kirin Ichiban 330ml / Kirin Ichiban 0%	21
Iki Yuzu 330ml / Iki 0%	21

SAKE

40ml 120ml 270ml

Dassai	45	275	495
Junmai Shirataki	28	55	120

300ml 750ml

Mio Sparkling	77	195
Mio Dry Sparkling	77	195

WHISKY

40ml 700ml

Nikka from the Barrel	45	
Nikka Miyagikyo Single Malt	55	880
Hibiki	100	1800
Yamazaki Single Malt 12 y.o.	195	3100
Paul John Nirvana	25	385
Paul John Brilliance	40	550

Ardberg 10 y.o.	40	550
Chivas Regal	30	440
Jack Daniels	20	

WÓDKA

Finlandia 40ml	15
Belvedere 40ml	20

GIN

Hennessy 40ml	40
---------------	----

WINO BIAŁE / WHITE WINE

120ml 750ml

Sauvignon Blanc Kelenc	24	120
Sauvignon Blanc Matua	35	190
Riesling	30	165
Gewurztraminer Vivette	24	120
Gewurztraminer Pierre Sparr	-	200
Gruner Veltliner Krupać	24	120
Traminer Krupać	24	120
Chenin Blanc DMZ	35	190
Pinot Gris IO Kelenc	28	150
Catarratto Zibibbo Crudo	35	190

WINO CZERWONE / RED WINE

120ml 750ml

Merlot Compartir Roble	24	120
Cabernet Kingpin	35	190
Tempranillo Matsu		330

WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

120ml 750ml

Prosecco Villa Bellucci	19	100
-------------------------	----	-----

Berlucchi 61 Brut	330	
-------------------	-----	--

CAVA

120ml 750ml

Cava Oliver Ekologiczne	28	150
-------------------------	----	-----

SZAMPAN / CHAMPAGNE

375ml 750ml

Moet & Chandon Brut Imperial	330	550
------------------------------	-----	-----

CHOYA

Choya Silver 120 ml	20	
---------------------	----	--

Choya Silver 500 ml	70	
---------------------	----	--

SAKANA KATOWICE
GAWRONÓW
ul. Gawronów 6/4
kontakt@sushi-katowice.pl
sakanasushiandsticks@sakana.pl +48 536 304 791

SAKANA WARSZAWA
WILANÓW
ul. Przyczółkowa 221
sakanawilanow@gmail.com
+48 787 919 338

SAKANA WARSZAWA
BURAKOWSKA
ul. Burakowska 5/7
catering@sakana.pl
22 636 00 55
22 826 05 05

SAKANA KATOWICE
MIELECKIEGO 6
ul. Mieleckiego 6
katowice@sakana.pl
32 204 27 70

SAKANA WARSZAWA
MOLIERA
ul. Moliera 4/6
moliera@sakana.pl
22 826 59 58

SAKANA GDAŃSK
FOODHALL
MONTOWNIA
ul. Lisia Grobla 7
montownia@sakana.pl
+48 534 338 500

SAKANA
KRAKÓW
al. 3 Maja 9
krakow@sakana.pl
12 383 34 33