



* Od 4 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%

* Przed złożeniem zamówienia należy poinformować obsługę o alergenach.




DIM SUM
DIM SUM

Pierozki XiaoLongBao z farszem wieprzowo-szpinakowym 
Steamed Pork & Spinach XiaoLongBao

Wieprzowina, świeży szpinak, imbir, kasztany wodne, szczypiorek, biała rzodkiew
Pork, spinach, ginger, water chestnut, spring onion, white radish

10 sztuk **39 PLN**


4 sztuki **19,50 PLN**

Pierozki XiaoLongBao z farszem drobiowym 
Steamed Chicken XiaoLongBao

Kurczak, imbir, kasztany wodne, czerwona cebula, biała rzodkiew, pieczarki
Chicken, ginger, water chestnut, red onion, white radish, mushrooms

10 sztuk **39 PLN**


4 sztuki **19,50 PLN**

Pierozki XiaoLongBao z farszem krewetkowo-krabowym 
Steamed Shrimp & Crab XiaoLongBao

Krewetki, dorsz, paluszki krabowe, imbir, szczypiorek, biała rzodkiew
Prawns, cod fish, crab stick, ginger, spring onion, white radish

10 sztuk **48 PLN**

4 sztuki **24 PLN**

Pierozki WONTON z farszem drobiowo-szpinakowym 
Steamed Chicken & Spinach WONTON


Kurczak, świeży szpinak, jajko
Chicken, spinach, egg

10 sztuk **39 PLN**

4 sztuki **19,50 PLN**






Chińskie pierożki 5 smaków 
z farszem wołowym
Beef Chinese Five Spices

Wołowina, przyprawa pięć smaków, czerwona cebula, pieczarki Beef, five spices, red onion, mushrooms

10 sztuk **45 PLN** 4 sztuki **22,50 PLN**



Chińskie pierożki z farszem 
szpinakowo-serowym
Spinach & Cheese

Świeży szpinak, ser Spinach, cheese


10 sztuk **39 PLN** 4 sztuki **19,50 PLN**



Sakiewki SHUMAI z farszem 
wieprzowym Pork SHUMAI

Wieprzowina, marchewka, grzyby shitake
Pork, carrot, shitake mushrooms

10 sztuk **41 PLN** 4 sztuki **20 PLN**


Sakiewki SHUMAI z farszem 
krewetkowym Prawn SHUMAI

Krewetki gambas, marchewka, bambus, szczypiorek Prawns, carrot, bamboo shoot, spring onion

10 sztuk **49 PLN**

4 sztuki **26 PLN**



Pierożki WONTON z farszem z owoców morza
podawane z sosem seczuańskim
Seafood WONTON with Sichuan sauce 

Krewetki, dorsz, marchewka, kolendra, kasztany wodne
Prawns, cod fish, carrot, coriander, water chestnut

10 sztuk **49 PLN** 4 sztuki **25 PLN**

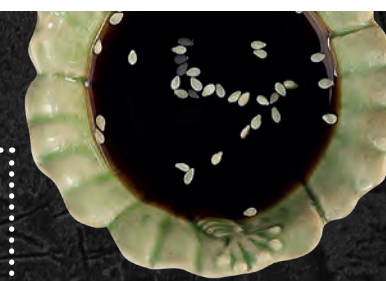




Chińskie bułeczki z farszem z kurczaka Chicken BUN

Kurczak, pieczarki, bambus, zielony groszek, kukurydza, marchewka, kolendra, szczypiorek / Chicken, mushrooms, bamboo shoot, green peas, corn seed, carrot, coriander, spring onion

1 sztuka **12 PLN** 2 sztuki **20 PLN** 3 sztuki **32 PLN**



Pierozki HARGAO z farszem krewetkowym (bezglutenowe) Hargao Prawn (gluten free)

Krewetki, mąka ryżowa
Prawns, rice flour

10 sztuk **52 PLN**

4 sztuki **26 PLN**

Chińskie bułeczki z nadzieniem budyniowym podawane z sosem truskawkowym / czekoladowym Custard BUN (with milk pudding & strawberry / chocolate dressing)

Mleczko kokosowe, słodkie mleczko skondensowane, jajka, sos truskawkowy / czekoladowy
Coconut milk, sweet condensed milk, egg, strawberry / chocolate dressing

1 sztuka **12 PLN** 2 sztuki **20 PLN** 3 sztuki **32 PLN**





**Spring Rolls z sosem
słodko-kwaśnym z orzeszkami**
Spring Rolls with sweet and
sour sauce with peanuts 🇨🇳

z kurczakiem (kurczak, makaron ryżowy, por,
marchewka, kapusta, seler naciowy/ chicken,
rice noodles, leek, carrot, cabbage, celery)

4 sztuki **24 PLN**

z warzywami (kapusta, makaron ryżowy,
marchewka, por, seler naciowy, czerwona
cebula/ cabbage, rice noodles, carrot, leek,
celery, red onion)

4 sztuki **22 PLN**

**Spring Rolls z krewetkami z sosem
słodko-kwaśnym z orzeszkami**
Spring Rolls with shrimps and
sweet and sour sauce with peanuts 🇨🇳

Krewetki, mąka ryżowa
Prawns, rice flour

4 sztuki **30 PLN**



ZESTAW SPECJALNY 🇨🇳
SPECIAL SET

Możliwość zamówienia zestawu
specjalnego pierożków po 4 sztuki
każdego rodzaju. Możliwy zestaw 8 lub 12
sztuk pierożków.

Your choice of different dim sum in one
set, min. 4 pcs. of each kind. Possibility of
ordering 8 or 12 dumplings.



Zestaw Specjalny Spring Rolls
Special Set Spring Rolls 🇨🇳

4 szt kurczak/chicken
4 szt warzywa/vegetables
4 szt krewetki/ shrimps

12 sztuki **60 PLN**



PRZYSTAWKI APPETIZERS

PHAT PAK BUNG MORNING GLORY

Smażony szpinak wodny z dodatkiem papryczki chili i czosnku Stir-fried Morning Glory with chilli and garlic

41 PLN



KUNG PING PANANG

Krewetki marynowane w ostrej marynacie tajskiej z dodatkiem pasty curry panang, sosu rybnego oraz cukru palmowego Shrimp in Spicy Thai Marinade with panang curry paste, fish sauce and palm sugar

44 PLN



YAKI GYOZA

Tradycyjne japońskie pierożki z cieniutkiego ciasta, podsmażane na patelni, nadziewane farszem wieprzowym z dodatkiem kapusty, czosnku, szczypiorku, imbiru oraz sosu ostrygowego Traditional Japanese fried dumplings made of thin dough, with pork stuffing, cabbage, garlic, spring onion, ginger and oyster sauce

5 sztuk **27 PLN**

10 sztuk **43 PLN**



KIMCHI

Koreańska sałatka z kapusty pekińskiej na ostro (150 g) Spicy Korean nappa cabbage salad

30 PLN



CUCUMBER SALAD SPECIAL HANA

Świeże ogórki w ostro-kwaśnej zalewie z imbirem (150 g) Fresh cucumbers in a spicy and sour pickle with ginger

25 PLN

JAPANESE TOFU

Smażone tofu z warzywami w słodkim sosie (250 g) Stir-fried tofu with vegetables and sweet sauce

38 PLN



SEAWEED HANA

Głony morskie z dodatkiem marchewki i ogórka w słodko-kwaśnym sosie (150 g) Seaweed with carrots and cucumber in sweet and sour sauce

31 PLN



GAI PING PANANG

Kurczak marynowany w ostrej marynacie tajskiej z dodatkiem pasty curry panang, sosu rybnego oraz cukru palmowego Chicken in Spicy Thai Marinade with panang curry paste, fish sauce and palm sugar

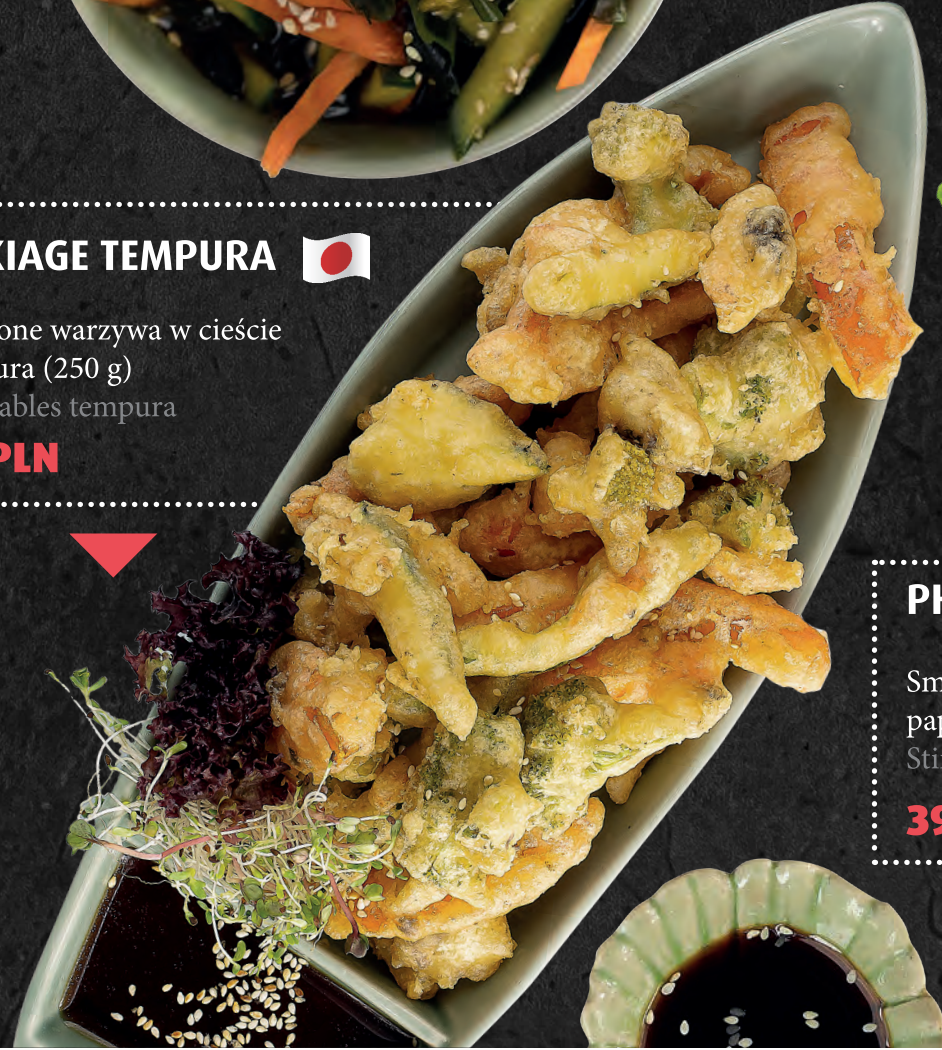
36 PLN



KAKIAGE TEMPURA

Smażone warzywa w cieście tempura (250 g) Vegetables tempura

35 PLN



SHRIMPS DYNAMITE

Smażone krewetki w cieście z ostrym sosem 3 szt. Fried shrimps with spicy mayo sauce 3 pcs.

38 PLN



EDAMAME

Zielona, młoda soja (150 g) Green, young soybeans

35 PLN

PHAT PAK CHOY

Smażona kapusta pak choy z dodatkiem papryczki chili i czosnku Stir-Fried pak choy with chilli and garlic

39 PLN



ZUPY SOUPS

WANTANG SOUP

Zupa z warzywami i pierogami
Vegetable soup with dumplings

28 PLN

SUAN LA TANG

Ostro-kwaśna zupa z jajkiem
i owocami morza
Spicy and sour soup with egg
and seafood

32 PLN



TOM YUM GOONG XL

Tajska zupa z krewetkami z dodatkiem trawy cytrynowej, soku z limonki, straw mushrooms, chili oraz tajskich ziół Prawns in Spicy Soup, lemongrass, lime juice, straw mushrooms, chilli, Thai herbs

45 PLN



RAMYUN

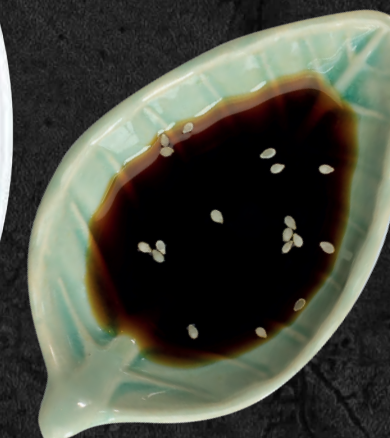
Zupa z warzywami, makaronem
i jajkiem na ostro (800ml)
Spicy soup with vegetables,
noodles and egg

38 PLN

RAMYUN SHIN

Zupa z warzywami, makaronem,
wołowiną i jajkiem na ostro (800 ml)
Spicy soup with vegetables, noodles,
beef, and egg

42 PLN





KIMCHI CHIGAE

Ostra zupa na bazie sałatki kimchi
z wieprzowiną i warzywami
Spicy kimchi soup with pork and vegetables

38 PLN



SEAFOOD GULASH

Zupa z owocami morza i warzywami
na ostro Spicy seafood and vegetables
soup

35 PLN

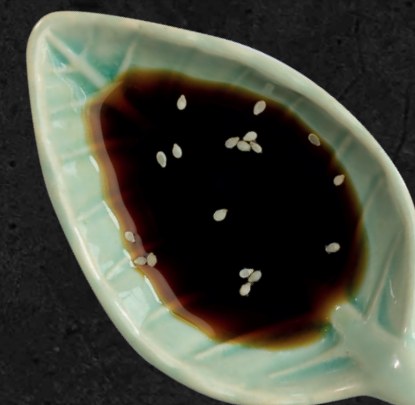


TOM KA GAI

Tajska zupa kokosowa z kurczakiem lub krewetkami, straw mushrooms, trawą
cytrynową, chili i tajskimi ziołami
Chicken Coconut soup with straw mushrooms, chilli, lemongrass, Thai herbs

kurczakiem chicken **42 PLN**

krewetkami shrimp **46 PLN**



**ZUPY
SOUPS**



MISO SALMON 🇯🇵

Zupa z japońskiej pasty sojowej z łososiem
Soup made of Japanese soya bean paste with salmon

23 PLN



SEAFOOD SOUP 🇯🇵

Zupa z owocami morza i warzywami (400 ml)
Seafood and vegetables soup (400 ml)

30 PLN

MISO 🇯🇵

Zupa z japońskiej pasty sojowej
Soup made of Japanese soya bean paste

19 PLN





TOM YAM HANA

Ostra tajska zupa na bazie trawy cytrynowej (400 ml) z kurczakiem i krewetkami
Spicy lemongrass Thai soup with chicken and shrimps

34 PLN
.....



TOM KLONG TA LAY

Tajska zupa z owocami morza (małże, krewetki, kalmary) z dodatkiem trawy cytrynowej, chili, korzenia galangalu, tajskimi ziołami

Hot and Spicy Seafood Soup with mussels, shrimps, squid, spiced with galangal, lemongrass and chilli, Thai herbs

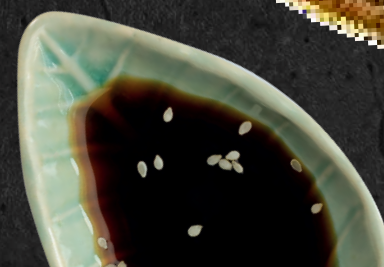
43 PLN
.....

KANG RUENG PLA KA PHONG YOD MA PROEW

Ostra zupa z kawałkami ryb, kurkumą, tamaryndowcem i pędami kokosa

Southern Tumeric Spicy Soup with coconut shoot and fish

46 PLN
.....



RAMENY RAMEN

SHOYU RAMEN (800ml XXL)

Makaron ramen w bulionie drobiowym, podawany z boczkiem, szczypiorkiem, narutomaki, nori, czerwoną cebulą, chińską kapustą pak choy oraz marynowanym jajkiem.

Ramen noodle in chicken bouillon, served with bacon, spring onion, narutomaki, nori, red onion, chinese cabbage -pak choy and marinated egg.

46 PLN



YASAI RAMEN (800ml XXL)

Makaron ramen w bulionie warzywnym, podawany z pomidorem, kielki mix, czerwoną cebulą, narutomaki, szczypiorkiem, marynowanym jajkiem oraz chińską kapustą pak choy.

Ramen noodle in vegetable bouillon, served with tomato, sprouts mix, red onion, narutomaki, spring onion, marinated egg and chinese cabbage -pak choy.

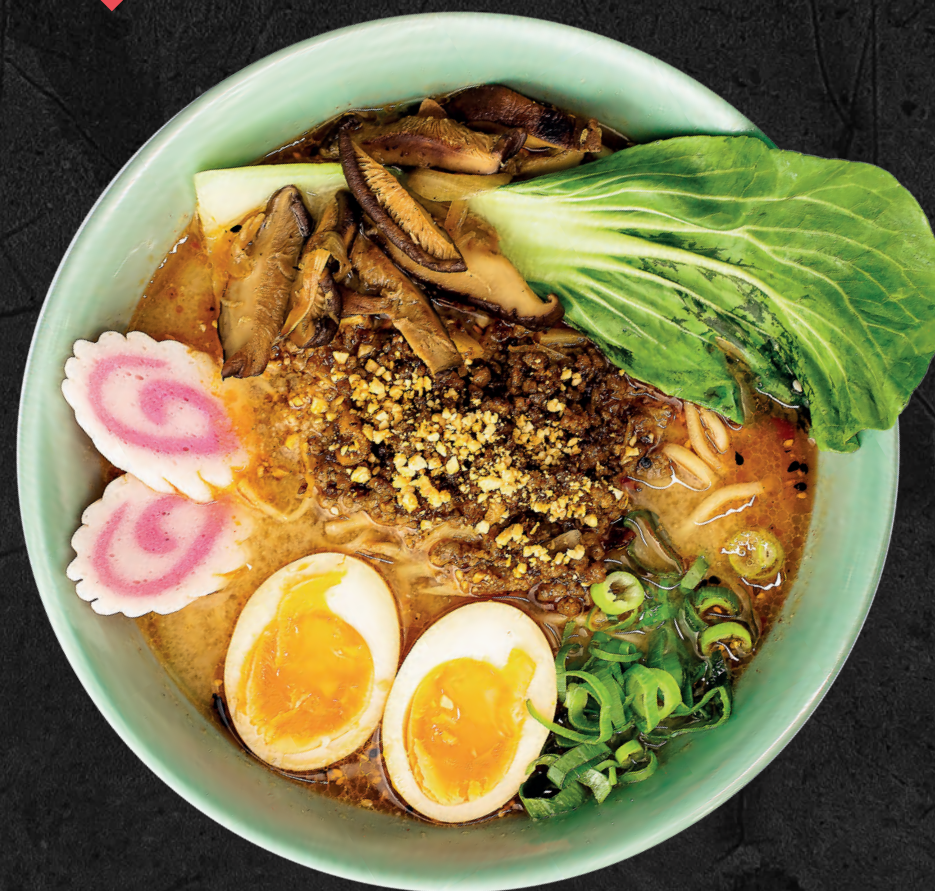
42 PLN

MISO SOBORO (800ml XXL)

Makaron ramen w bulionie drobiowo-wieprzowym, podawany z mięsem wołowym, szczypiorkiem, grzybami shiitake, narutomaki, marynowanym jajkiem oraz chińską kapustą pak choy.

Ramen noodle in chicken -pork bouillon, served with beef meat, spring onion, shiitake mushrooms, narutomaki, marinated egg and chinese cabbage -pak choy.

47 PLN



TANTANMEN (800ml XXL)

Makaron ramen w bulionie wieprzowym z pastą tahini, podawany z marynowanym jajkiem, szczypiorkiem, czerwoną cebulą, plasterkami bambusa, chińską kapustą pak choy, orzechami oraz mięsem wołowym.

Ramen noodle in pork bouillon with pasta tahini, served with marinated egg, spring onion, red onion, bamboo slices, chinese cabbage-pak choy, nuts and beef meat.

49 PLN



KAMO RAMEN (800ml XXL)

Makaron ramen w bulionie z kaczki z filetem z kaczki z marynowanym jajkiem, grzybami shiitake, czerwoną cebulą, kielki mix oraz szczypiorkiem.

Ramen noodle in duck bouillon with duck fillet, served with marinated egg, shiitake mushrooms, red onion, sprouts mix and spring onion.

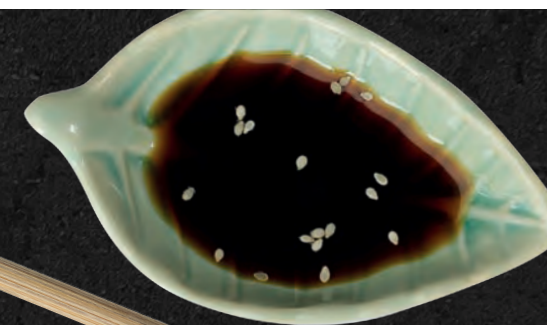
49 PLN

MISO TONKOTSU RAMEN (800ml XXL)

Makaron ramen w bulionie wieprzowym, podawany z boczkiem, chińską kapustą pak choy, plasterkami bambusa, czerwoną cebulą, szczypiorkiem oraz marynowanym jajkiem.

Ramen noodle in pork bouillon pork, served with bacon, chinese cabbage-pak choy, bamboo slices, red onion, spring onion and marinated egg.

46 PLN



SAŁATKI SALADS

Larb GAI

Ostra sałatka z kurczaka i świeżych tajskich ziół podawana z dressingiem z limonki
Spicy Chicken Minced Salad with fresh Thai herbs and lime dressing

42 PLN



Som Tam Kung

Ostra sałatka z zielonej papai z krewetkami, w sosie z tamaryndowca, z papryczką chili oraz orzechami
Spicy Green Papaya Salad with shrimps, tamarind sauce, chilli, and peanuts

46 PLN

YUM SOM O.

Delikatna sałatka z pomelo, z krewetkami, z dodatkiem orzecha kokosowego, z cebulą, kolendrą, chili i tajskimi ziołami
Pomelo Salad with shrimp and coconut with onion, coriander, chilli and Thai herbs

48 PLN



DANIA GORĄCE
HOT DISHES

ROASTED UDON 

Smażony makaron z krewetkami, kalmarami, łososiem i warzywami (300 g)
Fried noodles with shrimps, squid, and salmon and vegetables

47 PLN



MATCHA UDON 

Smażony makaron z krewetkami, kalmarami, warzywami w sosie z zielonej herbaty (300 g)
Fried noodles with shrimps, squid, vegetables in green tea sauce (300 g)

48 PLN



Larb Tord 

Smażone kotleciki wieprzowe na ostro z tajskimi ziołami i trawą cytrynową, podawane z ryżem
Spicy Fried Pork Balls with Thai herbs, lemongrass, served with rice

40 PLN



YAKI UDON 

Smażony makaron z wołowiną / kurczakiem i warzywami (300 g)
Fried noodles with beef / chicken and vegetables (300 g)

kurczakiem / chicken **43 PLN**

wołowina / beef **46 PLN**



EBI TEMPURA

Smażone krewetki w cieście tempura
(6 szt) Fried shrimps tempura (6 pcs.)

58 PLN



EBI COCKTAIL

Smażone krewetki w sosie
czosnkowo-śmietanowym podawane z ryżem
(200 g) Stir-fried shrimps with creamy garlic
sauce served with rice (200 g)

55 PLN



TERIYAKI SALMON / EBI / CHICKEN

Grillowany łosoś / krewetki / kurczak z warzywami
w sosie teriyaki podawany z ryżem (250 g)
Grilled salmon / shrimps / chicken with
vegetables and teriyaki sauce served with rice

kurczakiem / chicken **44 PLN**

krewetki / shrimps **52 PLN**

łosoś / salmon **51 PLN**



EBI SU LA

Krewetki w panierce z warzywami w sosie
słodko-ostrym podawane z ryżem (250 g)
Battered shrimps and vegetables with sweet
spicy sauce served with rice

56 PLN



UNAGI KABAYAKI

Grillowany węgorz z warzywami w sosie unagi podawany z ryżem (300 g) Grilled eel and vegetables with unagi sauce served with rice

85 PLN



PLA NEUNG MANAO

(400-500g)

Ryba na parze (dorada lub okoń morski) z dodatkiem ostrego sosu z limonki, chili, seleru naciowego podawana z ryżem / Steamed fish (sea bream or sea bass) with the addition of a spicy sauce of lime, chili, celery, served with rice

78 PLN

PLA SAMROD (400-500g)

Ryba smażona na chrupiąco (okoń morski lub dorada), z dodatkiem czosnku, słodkiego sosu chili, pieprzu oraz tajskich ziół, podawana z ryżem / Crispy fried fish (sea bass or dorada) with garlic, sweet chilli sauce, pepper and Thai herbs, served with rice

78 PLN

MA KHUER KAO PHAD KAPRAO MOO

Smażona wieprzowina z bakłażanem, tajską bazylią, chilli, sosem sojowym podana z ryżem / Fried pork with eggplant, Thai basil, chilli, soya sauce with rice

49 PLN



Gai Hor Bai Toei

Kawałki kurczaka zawinięte w liście pandanowca, marynowane w sosie ostrygowym, delikatnym sosie sojowym z dodatkiem oleju sezamowego

Chicken marinated with oyster sauce, light soya sauce, sesame oil and wrap with pandan leaves

38 PLN



YAKI GYOZA (HANA)

Smażone pierogi (5 szt.)
Fried dumplings (5 pcs.)

23 PLN



Yum Bai Mon

Liście morwy, smażone w delikatnym cieście, serwowane z ostrym dipem drobiowo - krewetkowym z dodatkiem limonki
Fried Mulberry Leaves served with minced chicken and prawn chilli lime dip

37 PLN



PED YANG KA PRAO KROB

Duszona pierś z kaczki z dodatkiem sosu z ostrej bazylii, podawana z ryżem
Duck with crispy hot basil sauce, served with rice

69 PLN





Phad Cha Talay  
(600ml XL)

Owoce morza w ostrym sosie z chili, Tajską bazylią, korzeniem galangalu oraz zielonego pieprzu, podawane z ryżem

Mix seafood with chilli, Thai basil and galangal, green pepper, served with rice

58 PLN



SEAFOOD CURRY (600ml XL)  

Mix owoców morza w czerwonym curry z zielonym pieprzem, plasterkami bambusa, bakłażanem, podawane z ryżem Seafood mix in red curry with green pepper, bamboo slices, eggplant, served with rice

58 PLN

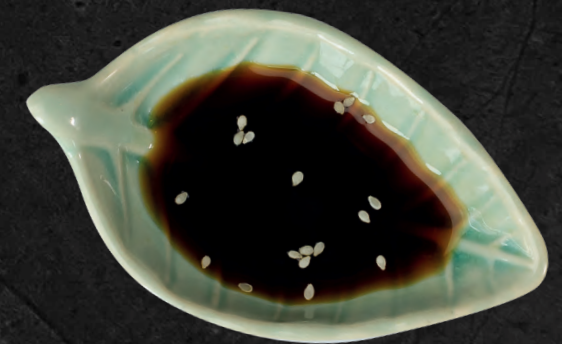


KANG KIEW WAN GAI  
(600ml XL)

Kurczak lub wołowina w zielonym curry z mlekiem kokosowym, bakłażanem, tajską bazylią, papryczką chili, podawane z ryżem Chicken or Beef Green Curry with eggplant, Thai basil, coconut milk, chilli, served with rice

wołowiną / Beef **56 PLN**

kurczakiem / chicken **53 PLN**





KANG PHED PED YANG 
(600ml XL) 

Kaczka w czerwonym curry z mlekiem kokosowym, pomidorem, winogronem, tajską bazylią i ananasem, podawana z ryżem

Duck Red Curry with coconut milk, tomato, grapes, Thai basil and pineapple, served with rice

64 PLN



KANG PA GAI 
(600ml XL) 

Tajskie Curry z mlekiem kokosowym, tajską, bazylią, papryczką chili, podawane z ryżem z:

Thai Curry with coconut milk, Thai milk, basil, chili pepper, served with rice with:

warzywami i tofu /
vegetables and tofu

49 PLN

kurczakiem, warzywami /
chicken, vegetables

53 PLN





EBI ONI

Smażone krewetki z dodatkiem
warzyw w sosie czosnkowym (200 g)
Stir-fried shrimps with vegetables
and garlic sauce (200 g)

53 PLN



KUNG TORD KRATIEM

Smażone krewetki w sosie czosnkowym
podawane z ryżem / Fried prawns with
garlic sauce served with rice

64 PLN

CHUCHEE KUNG

Smażone krewetki w czerwonym curry, z dodatkiem
mleczka kokosowego, liści kaffiru oraz tajską
bazylią, podawane z ryżem / Fried prawns with red
curry sauce with sliced chilli, coconut milk, kaffir
lime leaves and Thai basil, served with rice

64 PLN





KHAO PHAD SAPPAROD

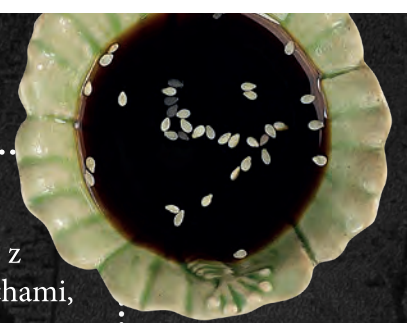
Smażony ryż z kurczakiem, z dodatkiem jajka, orzechów nerkowca oraz rodzynek, serwowany w ananasiu Fried rice with chicken, egg, cashew nuts and raisins, served in pineapple

55 PLN



PHAD THAI

Smażony tajski makaron w sosie z tamaryndowca z kielkami, orzechami, suszonym chilli z:
Fried Thai noodles with tamarind sauce with sprouts, nuts, dried chilli: with:
krewetkami / shrimps **48 PLN**
kurczakiem / chicken **44 PLN**
warzywami, tofu i jajkiem / vegetables, tofu and egg **43 PLN**



PAD KEE MAO

Makaron ryżowy smażony z tajską bazylią, chilli, pak choy, zieloną fasolką do wyboru: Fried rice noodles with Thai basil, chilli, pak choy, and green beans (to choose)

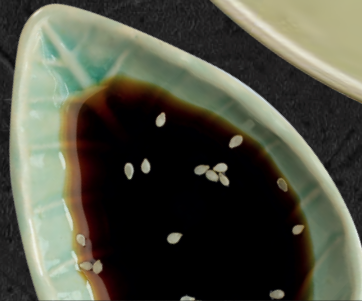
- krewetkami / shrimps **48 PLN**
- kurczakiem / chicken **44 PLN**
- warzywami, tofu i jajkiem / vegetables, tofu and egg **43 PLN**



KAO PHAD KUNG

Ryż w stylu tajskim, smażony z krewetkami, z dodatkiem jajka, czosnku, cebuli oraz delikatnego sosu sojowego Fried rice with prawns, egg, garlic, onion and light soya sauce

49 PLN





KAO PHAD GAI



Ryż w stylu tajskim, smażony z kurczakiem, z dodatkiem jajka, czosnku, cebuli oraz delikatnego sosu sojowego
Fried Rice with chicken, egg, garlic, onion, light soya sauce

warzywami / vegetables

40 PLN

kurczakiem, warzywami /
chicken, vegetables

45 PLN

CHICKEN GONG BAO



Kurczak smażony z warzywami i kielkami orzechami podawane z ryżem (300 g)
Fried chicken with vegetables, sprouts and nuts served with rice (300 g)

48 PLN



JAPANESE DUCK



Pieczona kaczka w słodkim sosie z dodatkiem warzyw podawana z ryżem (350 g)
Roasted duck with sweet sauce and vegetables served with rice

69 PLN

XIANGSU DUCK



Kaczka chrupiąca w cieście tempura z warzywami z sosem teriyaki podawana z ryżem (350 g)
Crispy duck in tempura with vegetables and teriyaki sauce served with rice

69 PLN



DUEGI  

Smażona karkówka/ kalmary z warzywami w sosie duegi podawane z ryżem (250 g) Stir-fried pork/ squids and vegetables with sweet and spicy sauce served with rice

karkówka / pork **55 PLN** kalmary / squids **58 PLN**



QIEZI BAO XL  

Smażony bakłażan z wieprzowiną, warzywami podawany z ryżem (300 g) Stir-fried eggplant with pork, vegetables, served with rice (300 g)

58 PLN



BEEF HANA  

Wołowina z papryką chili i warzywami na ostro podawana z ryżem (300 g) Spicy beef with chilli peppers and vegetables served with rice (300 g)

57 PLN



TORI KATSU

Kurczak smażony w panierce z sosem tonkatsu podawany z ryżem (200 g) Battered and fried chicken with tonkatsu sauce served with rice (200 g)

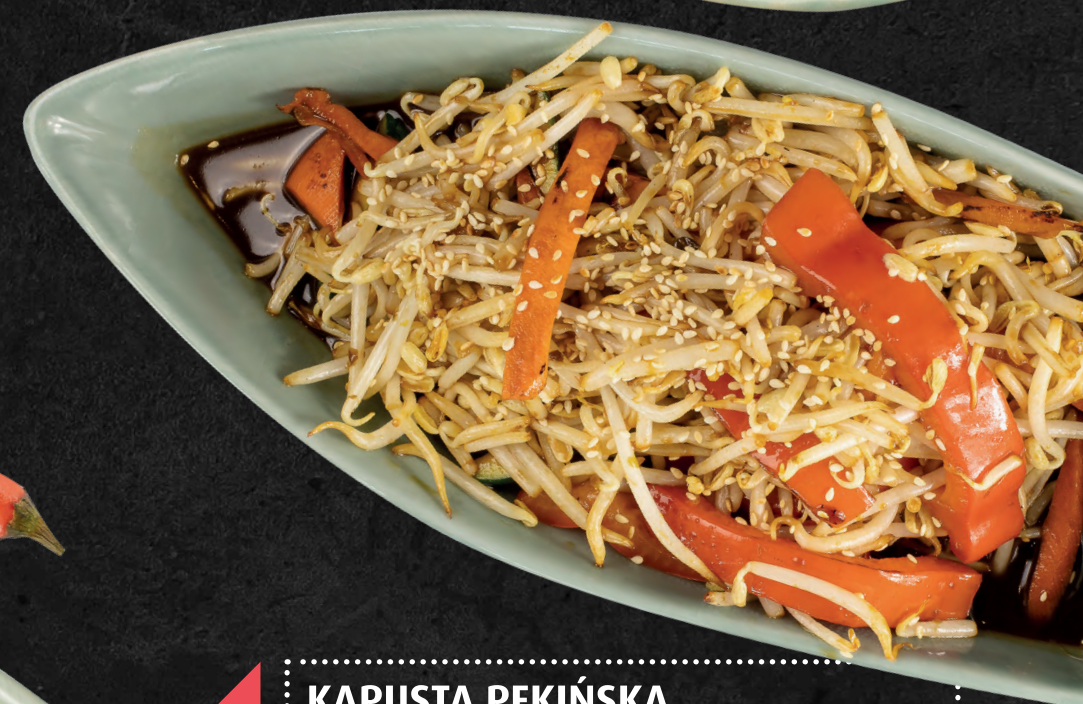
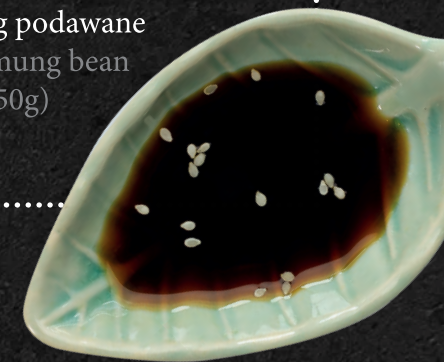
43 PLN



SMAŻONE KIEŁKI FASOLI MUNG

Smażone kiełki fasoli mung podawane z ryżem (250 g) Stir-fried mung bean sprouts served with rice (250g)

38 PLN



KAPUSTA PEKIŃSKA PO KANTOŃSKU

Kapusta pekińska po kantońsku podawana z ryżem (250 g) Cantonese style nappa cabbage served with rice (250g)

38 PLN



AROMA JI

Aromatyczny kurczak w panierce z warzywami na ostro podawany z ryżem (300 g) Savoury and spicy battered chicken with vegetables served with rice (300 g)

52 PLN



KHAO PHAD SAMUNPRAI

Smażony niebieski ryż w stylu tajskim, z dodatkiem ziół, suszonego chili, zielonego pieprzu, chipsów ze smażonej ryby, czosnku oraz orzechów nerkowca

Fried rice Thai style with herbs, dry chilli, green pepper, minced fried fish, garlic and cashew nuts

38 PLN



KHAO KLONG

Brazowy ryż jaśminowy z chili i czosnkiem

Brown jasmine rice with chilli and garlic

28 PLN



**DANIA DLA DZIECI
KIDS MENU**



SHOYU RAMEN 

Makaron ramen w bulionie drobiowym z dodatkiem sosu sojowego, podawany z jajkiem, boczkiem, wodorostami wakame i szczypiorkiem
Ramen noodles in chicken bouillon with soya sauce, served with egg, bacon, seaweed wakame and spring onion

20 PLN

TOM KA GAI MINI 

Tajska zupa kokosowa z kurczakiem, z pieczarkami, trawą cytrynową i ziołami
Chicken coconut soup with mushroom, lemonrass, thai herbs

20 PLN



**CHRUPIĄCE KAWAŁKI KURCZAKA
DEEP FRIED CHICKEN PANKO** 

Ze słodkim sosem śliwkowym podawane z sałatką z ogórka oraz ryżem
With plum sauce and bread crumb served with cucumber salad and rice

28 PLN

**KAWAŁKI WIEPRZOWINY W
TEMPURZE DEEP FRIED PORK** 

Podawane z sałatką z ogórka oraz słodkim sosem chili
With sweet chili sauce served with cucumber salad

28 PLN



**DANIA DLA DZIECI
KIDS MENU**



**KAWAŁKI KURCZAKA W
SŁODKO-KWAŚNYM SOSIE** 🇨🇳

Kawałki kurczaka z warzywami w słodko-kwaśnym sosie podawane z ryżem (300g)
Sweet and sour chicken served with rice

38 PLN



DELIKATNE CHIŃSKIE PIEROŻKI 🇨🇳
Z FARSZEM DROBIOWO-WARZYWNYM
STEAMED CHICKEN AND VEGETABLE

Kurczak, marchewka, kapusta, kasztany wodne
Chicken, carrot, cabbage, water chestnut

24 PLN



DELIKATNE CHIŃSKIE PIEROŻKI 🇨🇳
**Z FARSZEM ZIEMNIACZANO-
PIECZARKOWYM** STEAMED
POTATOES & MUSHROOMS

Ziemniaki, pieczarki
Potato, mushrooms

26 PLN



KAO NEAU MAMUAG 🇹🇼

Ryż na mleczku kokosowym, podawany na słodko ze świeżym mango i sezamem
Mango & Sticky Rice with Coconut Milk and sesame

38 PLN



GALARETKA KOKOSOWA 🇯🇵

Galaretka kokosowa (125 g)
Coconut jelly

20 PLN



3 GAŁKI LODÓW 🇯🇵

Smaki lodów: wanilia, kokosowe, Matcha (120 g)
Ice cream flavors: vanilla, coconut, Matcha (120 g)

25 PLN



CHIPSY KREWETKOWE

Chipsy krewetkowe
Shrimp chips

13 PLN

BANAN W CIEŚCIE 🇹🇼

Banan w cieście z miodem
(1 szt.) Banana fritters with honey (1 item)

29 PLN



NAPOJE BEVERAGES

WODYNIEGAZOWANE MINERAL WATER

Cisowianka (0,3 l)	10 PLN
Cisowianka (0,7 l)	18 PLN
Krystaliczne Źródło (0,3l)	10 PLN
Acqua Panna (0,75l)	23 PLN

WODY GAZOWANE SPARKLING WATER

Cisowianka (0,3 l)	10 PLN
Cisowianka (0,7 l)	18 PLN
Krystaliczne Źródło (0,3l)	10 PLN
S.Pellegrino (0,75l)	22 PLN

SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sok ze świeżych pomarańczy (300 ml)	20 PLN
Sok ze świeżych grejpfrutów (300 ml)	20 PLN

SOKI TOMA TOMA JUICE

Toma Sok Pomarańczowy (0,2l)	11 PLN
Toma Sok Jabłkowy (0,2l)	11 PLN
Toma Sok Cz. Porzeczka (0,2l)	11 PLN

HERBATY TEA

Zimna herbata Lemongrass Ice Tea	15 PLN
Zimna tajska herbata z mlekiem Ice Thai Milk Tea	15 PLN

HERBATY LIŚCIASTE PARZONE ZIELONE:

kaktusowa, wiśniowa, jaśminowa, imbirowa, genmaicha	15 PLN
---	--------

HERBATY LIŚCIASTE PARZONE:

earl grey, ceylon	15 PLN
-------------------	--------

KAWA ILLY ILLY COFFEE

Ristretto (15 ml)	12 PLN
Espresso (40 ml)	12 PLN
Espresso Macchiato (40 ml)	17 PLN
Double espresso (80 ml)	17 PLN
Americano (120 ml)	16 PLN
Café au lait (180 ml)	16 PLN
Cappuccino (180 ml)	19 PLN
Latte (180 ml)	18 PLN

NAPOJE BEVERAGES



Pepsi Cola (0,2l)	11 PLN
Pepsi Max (0,2l)	11 PLN
7 up (0,2l)	11 PLN
Mirinda Orange (0,2l)	11 PLN
Schweppes Tonic (0,2l)	11 PLN
Schweppes Bitter Lemon (0,2l)	11 PLN
Lipton Peach (0,2l)	11 PLN
Lipton Green Tea (0,2l)	11 PLN
Mountain Dew (0,33l)	11 PLN
Rockstar (0,25l)	11 PLN
Aloes (0,25 l)	16 PLN

NAPOJE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC DRINKS

PIWA BUTELKOWE BOTTLED BEER

Książęce Czerwony Lager (0,5l)	17 PLN
Książęce Ciemne Łagodne (0,5l)	17 PLN
Książęce Złote Pszeniczne (0,5l)	17 PLN
Piwo Pilsner Urquell (0,5l)	17 PLN

PIWA BEZALKOHOLOWE LOW-ALCOHOL BEER

Lech free (0,33l)	12 PLN
Lech free Limonka z miętą (0,33l)	14 PLN

PIWA AZJATYCKIE ASIAN BEERS

Asahi Super Dry (0,33l)	17 PLN
Sapporo (0,33l)	17 PLN
Singha (0,33l)	17 PLN

ALKOHOLE ALCOHOLS

WHISKY WHISKY

Glenmorangie original 10 y.o (4 cl)	33 PLN
Jack Daniel's (4 cl)	22 PLN
Jack Daniel's (0,7 l)	320 PLN
Grant's (4 cl)	20 PLN

KONIAK COGNAC

Hennessy Fine de Cognac (4 cl)	32 PLN
--------------------------------	--------

WÓDKA VODKA

Belvedere (4 cl)	22 PLN
Belvedere (0,7 l)	260 PLN
Finlandia (4 cl)	17 PLN
Finlandia (0,7 l)	180 PLN
Nemiroff De Luxe (4 cl)	18 PLN
Nemiroff De Luxe (0,5 l)	190 PLN

WINO WINE

Sake (100 ml.)	33 PLN
Sake (500 ml.)	130 PLN
Choya original (150 ml.)	29 PLN

 @aziarestaurants.koneser

 AziaRestaurantsCentrumPraskieKoneser

**Azia Restaurants
Centrum Praskie Koneser**

Plac Konesera 4,
05-077 Warszawa
www.azia.pl
tel. 797 124 338
koneser@azia.pl

**Azia Restaurants
Royal Wilanów**

Franciszka Klimczaka 1,
02-797 Warszawa
www.azia.pl
tel. 508 680 539
Kontakt.wilanow@azia.pl

**Azia Restaurants
C.H. Arkadia**

al. Jana Pawła II 82
00-175 Warszawa
www.azia.pl
tel. 516 390 604
kontakt@azia.pl

**Azia Restaurants
Blue City**

al. Jerozolimskie 179,
02-222 Warszawa
www.azia.pl
tel. 531 184 350
bluecity.kontakt@azia.pl

MENU

HANA  SUSHI

HANA SUSHI

ZŁOTO DLA NAJLEPSZYCH



Złote Laury Konsumenta dla Hana Sushi



VISA

VISA
Electron

MasterCard

Maestro

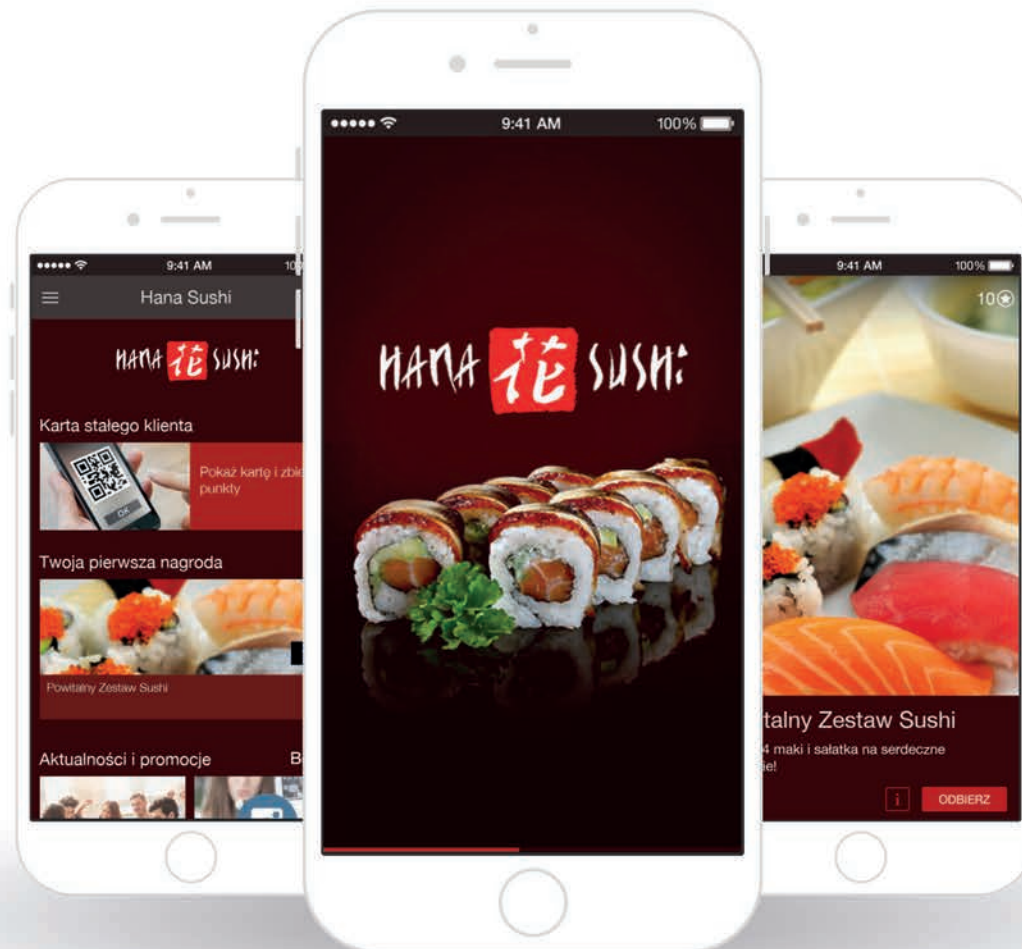
Diners Club
INTERNATIONAL

bitcoin

* Od 4 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%

ONLINE

karta stałego klienta



Aplikacja Hana Sushi dostępna jest w Google Play i Appstore



*** Przed złożeniem zamówienia należy poinformować obsługę o alergenach.**



EBI



SAKE



MAGURO



BUTTERFISH



MANGO EEL



GRILLED SALMON



GUNKAN SAKE



SAKAI

HANA SUSHI

SUSHI

NIGIRI SUSHI À LA CARTE

(świeża ryba na ryżu)

AMA EBI

Słodka krewetka (2 szt.) Sweet shrimp (2 pcs.) **28 PLN**

UNAGI

Węgorz (2 szt.) Eel (2 pcs.) **31 PLN**

BUTTERFISH

Ryba maślana (2 szt.) Butterfish (2 pcs.) **26 PLN**

EBI

Krewetka gotowana (2 szt.) Cooked shrimp (2 pcs.) **31 PLN**

GRILLED SALMON

Grillowany łosoś (2 szt.) Grilled salmon (2 pcs.) **28 PLN**

MAGURO

Tuńczyk (2 szt.) Tuna (2 pcs.) **31 PLN**

SAKE

Łosoś (2 szt.) Salmon (2 pcs.) **26 PLN**

TAKO

Ośmiornica (2 szt.) Octopus (2 pcs.) **23 PLN**

MANGO EEL

Węgorz (2 szt.) Eel (2 pcs.) **33 PLN**

TAMAGO

Omlet (2 szt.) Omelet (2 pcs.) **19 PLN**

GUNKAN SUSHI

GUNKAN BUTTERFISH (2 szt.) (2 pcs.) **28 PLN**

maślana, por, sriracha, sos sojowy, ryż
butterfish, leek, sriracha, soy sauce, and rice

GUNKAN MAGURO (2 szt.) (2 pcs.) **34 PLN**

Tuńczyk, por, sriracha, sos sojowy, ryż
Tuna, leek, sriracha, soy sauce, and rice

GUNKAN SAKE (2 szt.) (2 pcs.) **36 PLN**

Łosoś, por, sriracha, sos sojowy, sezam, ryż
Salmon tartare with ikura, rice (2 pcs.)

SAKAI

Deserki z łososiem i pastą surimi (2 szt.)
Salmon and surimi treats (2 pcs.) **29 PLN**

TATAR MAGURO **46 PLN**

Tuńczyk, kapary, szczypiorek, sos sojowy i sriracha, ryż z pesto
Tuna, capers, chives, soy sauce and sriracha, rice with pesto

TATAR Z MAŚLANEJ **40 PLN**

Maślana, kapary, szczypiorek, sos sojowy i sriracha, ryż z pesto
Butter, capers, chives, soy sauce and sriracha, rice with pesto

TATAR Z ŁOSOSIA **41 PLN**

Łosoś, por, sriracha, sos sojowy, sezam
Salmon tartare with ikura

AKURU

Deserki z łososia i kawioru ikura (2 szt.)
Salmon tartare with ikura (2 pcs.) **32 PLN**

*zamiany są dodatkowo płatne



KAPPA MAKI



EBI MAKI



AVOCADO MAKI



SAKE MAKI



TEKKA MAKI



OSHINKO MAKI

HANA SUSHI

HOSOMAKI

maki jednoskładnikowe (6 szt.)
single ingredient maki (6 pcs.)

OSHINKO MAKI

Rzepa marynowana Marinated turnip

20 PLN

KANPYO MAKI

Marynowana tykwa Marinated gourd

21 PLN

KAPPA MAKI

Krojony ogórek Sliced cucumber

21 PLN

AVOCADO MAKI

Awokado Avocado

24 PLN

IBODAI MAKI

Ryba maślana Butterfish

24 PLN

SAKE MAKI

Łosoś Salmon

27 PLN

NEGISALMON MAKI

Łosoś z siekanym porem na ostro
Spicy salmon and diced leek

28 PLN

GRILL HOSO SAKE

Łosoś grillowany Grilled salmon

28 PLN

TEKKA MAKI

Tuńczyk Tuna

31 PLN

NEGITORO MAKI

Tuńczyk z siekanym porem na ostro
Spicy tuna with diced leek

34 PLN

EBI MAKI

Gotowana krewetka Cooked shrimp

34 PLN

UNAGI MAKI

Pieczony węgorz Roasted eel

35 PLN

*zamiany są dodatkowo płatne



CALIFORNIA GOLD



CALIFORNIA EBI SPECIAL



GRILL HIRAME FUTO



FUTOMAKI

HANA SUSHI

CLASSIC FUTOMAKI

(10 szt.) (10 pcs.)

FUTOMAKI

Ogórek, oshinko, awokado, tamago, łosoś, kanpyo

Cucumber, oshinko, avocado, tamago, salmon, kanpyo **40 PLN**

GRILL FUTO

Grillowany łosoś, ogórek, sałata, awokado,
kanpyo, migdały

Grilled salmon, cucumber, lettuce, avocado,
kanpyo, almonds **45 PLN**

GRILL HIRAME FUTO

Pieczony halibut, ryba maślana, ogórek, awokado, sałata,
siekany por, sos sriracha

Roasted halibut, butterfish, cucumber, avocado, lettuce,
diced leek, sriracha sauce **41 PLN**

MAGURO FUTO

Ogórek, tamago, tuńczyk, mango, sałata

Cucumber, tamago, tuna, mango, lettuce **46 PLN**

CALIFORNIA GOLD ROLLS

(10 szt.) (10 pcs.)

CALIFORNIA GOLD

Surimi, ogórek, kanpyo, plastry łososia,
ikura, awokado

Surimi, cucumber, kanpyo, salmon slices,
ikura, avocado **45 PLN**

CALIFORNIA EBI SPECIAL

Ogórek, awokado, krewetka w tempurze,
plastry łososia, ikura

Cucumber, avocado, shrimp tempura,
salmon slices, ikura **51 PLN**

GRILL GOLD

Ogórek, plastry grillowanego łososia, migdały,
serek kremowy, sałata, oshinko

Cucumber, grilled salmon slices, almonds,
cream cheese, lettuce, oshinko **44 PLN**

*zamiany są dodatkowo płatne



BUTTER TEN MAKI



CALIFORNIA FUTOMAKI



SPECIAL TAMAGO



RAINBOW



GRILL SAKE MAKI



SPECIAL EBI TEN

URAMAKI

(10 szt.) (10 pcs.)

BUTTER TEN MAKI

Smażona ryba maślana, ogórek, sałata, spicy mayo
Fried butterfish, cucumber, lettuce, spicy mayo

39 PLN

CALIFORNIA FUTOMAKI

Łosoś, tuńczyk, ogórek, oshinko, kanpyo, awokado,
surimi, tobiko
Salmon, tuna, cucumber, oshinko, kanpyo, avocado,
surimi, tobiko

48 PLN

CALIFORNIA MAKI

Łosoś, awokado, ogórek, oshinko
Salmon, avocado, cucumber, oshinko

38 PLN

SPECIAL EBI TEN MAKI

Łosoś, awokado, ogórek, kanpyo, krewetka w tempurze
Salmon, avocado, cucumber, kanpyo, shrimp tempura

51 PLN

EBITEN

Krewetka w tempurze, ogórek, sałata, majonez,
spicy mayo Shrimp tempura, cucumber, lettuce,
mayonnaise, spicy mayo

46 PLN

GRILL SAKE MAKI

Łosoś grillowany, majonez, ogórek, awokado, kanpyo
Grilled salmon, mayonnaise, cucumber, avocado, kanpyo

45 PLN

SPECIAL TAMAGO

Łosoś, ogórek, awokado, kanpyo, kremowy serek, omelet
Salmon, cucumber, avocado, kanpyo, cream cheese,
omelet

48 PLN

SUSHI DLA DZIECI SUSHI FOR KIDS (8 szt.) (8 pcs.)

BANANA TEMPURA MAKI

Nutella, banan, tamago Nutella, banana, and tamago

34 PLN

TAMAGO NUTELLA MAKI

Nutella, banan tempura, tamago Nutella, tempura banana, tamago

34 PLN

HANA SUSHI

CALIFORNIA EBI

Krewetka gotowana, ogórek, awokado, majonez
Cooked shrimp, cucumber, avocado, mayonnaise

40 PLN

RAINBOW

Surimi, tamago, ogórek, kanpyo, awokado, tobiko,
selekcja ryb
Surimi, tamago, cucumber, kanpyo, avocado, tobiko,
selection of fish

48 PLN

SAKURA

Krewetka gotowana, ogórek, awokado, plastry łososia,
ikura, majonez
Cooked shrimp, cucumber, avocado, salmon slices,
ikura, mayonnaise

45 PLN

PHILADELPHIA MAKI

Łosoś, ogórek, awokado, kremowy serek, kanpyo
Salmon, cucumber, avocado, cream cheese,
lettuce, kanpyo

44 PLN

GRILL PHILADELPHIA MAKI

Łosoś grillowany, ogórek, awokado,
kremowy serek, sałata, kanpyo
Grilled salmon, cucumber, avocado
cream cheese, kanpyo

48 PLN



GEISHA



ROLLS CRAB



SALMON FUTO



TAMA EBI

HANA SUSHI

FUSION HANA

GEISHA (10 szt.) (10 pcs.)

Łosoś, ogórek, oshinko, plastry awokado, ikura, migdały, serek kremowy Salmon, cucumber, oshinko, avocado slices, ikura, almonds, cream cheese

51 PLN

FASHION CALIFORNIA BLACK (10 szt.) (10 pcs.)

Łosoś, ogórek, awokado, plastry tuńczyka, kawior Salmon, cucumber, avocado, tuna slices, caviar

51 PLN

TIGER EYE ROLLS (10 szt.) (10 pcs.)

Węgorz, mango, ogórek, awokado Eel, mango, cucumber, avocado

53 PLN

GUNKAN TEMPURA (10 szt.) (10 pcs.)

Tatar z łososia w tempurze Salmon tartare tempura

47 PLN

TAMA EBI (10 szt.) (10 pcs.)

Łosoś, omlet, krewetka w tempurze, ogórek, awokado, kanpyo Salmon, omelet, shrimp tempura, cucumber, avocado, kanpyo

51 PLN

KEGON MAKI (5 szt.) (5 pcs.)

Łosoś, ogórek, awokado, plastry węgorza Salmon, cucumber, avocado, eel slices

38 PLN

SALMON FUTO (10 szt.) (10 pcs.)

Grillowany łosoś, plastry surowego łososia, kanpyo, awokado, ogórek, migdały Grilled salmon, raw salmon slices, kanpyo, avocado, cucumber, almonds

50 PLN

SPECIAL ROLLS (10 szt.) (10 pcs.)

Selekcja wybranych ryb oraz wybranych składników Selection of fishes and ingredients

56 PLN

SOYA FUTO W SOJOWYM PAPIERZE SOYA FUTO IN SOY PAPER

ROLLS CRAB (8 szt.) (8 pcs.)

Doprawiona pasta surimi, sałata, ogórek Seasoned surimi paste, lettuce, cucumber

49 PLN

GRILL SOYA SAKE (10 szt.) (10 pcs.)

Grillowany łosoś, ogórek, awokado, kanpyo Grilled salmon, cucumber, avocado, kanpyo

46 PLN

EBI SOYA FUTO (10 szt.) (10 pcs.)

Tamago, krewetka w tempurze, awokado, sałata, ogórek Tamago, shrimp tempura, avocado, lettuce, cucumber

49 PLN

*zamiany są dodatkowo płatne



CUKINIA



TOFU



BOCZNIAK

HANA SUSHI

VEGAN ROLL

BOCZNIAK (10 szt.) (10 pcs.)

Boczniki w tempurze, sałata, oshinko, awokado, ogórek, szczypiorek, sos czosnkowy

Oyster mushrooms in tempura, lettuce, oshinko, avocado, cucumber, chives, garlic sauce

40 PLN

CUKINIA (10 szt.) (10 pcs.)

Cukinia w panko, awokado, ogórek, kampion, pikantny majonez, ryż sriracha

Panko zucchini, avocado, cucumber, kampio, spicy mayonnaise, sriracha rice

40 PLN

CALIFORNIA VEGE

Selekcja warzyw

Selection of vegetables

36 PLN

VEGETEMPURA ROLLS

Selekcja warzyw w tempurze

Selection of vegetables tempura

38 PLN

TOFU (10 szt.) (10 pcs.)

Tofu w tempurze, sałata, ogórek, szczypiorek, ryż pesto, awokado i sriracha

Tofu in tempura, lettuce, cucumber, chives, pesto rice, avocado and sriracha

40 PLN

DODATKI SIDE ORDERS

RYŻ / Rice

9 PLN

SOS OSTRY / SŁODKI Spicy / Sweet Sauce

9 PLN

WASABI / Wasabi

7 PLN

GARI / Imbir

8 PLN

*zamiany są dodatkowo płatne



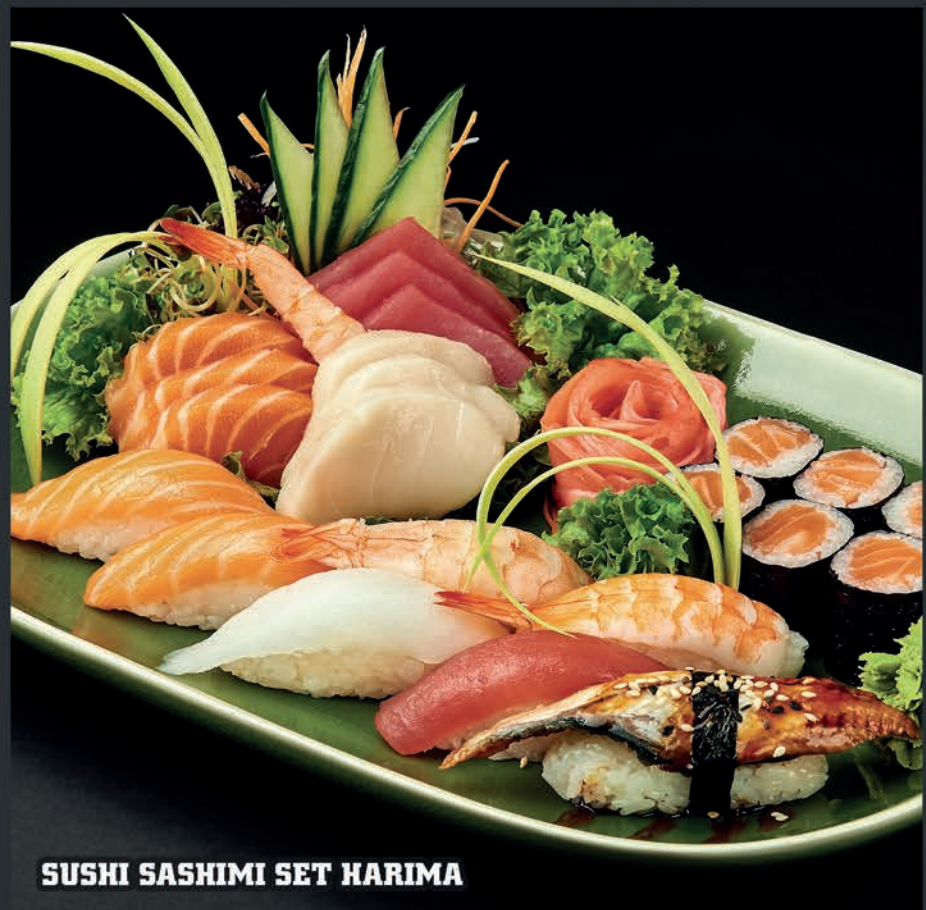
SUSHI SET MIKO



SAKE TURI



NOBUKO



SUSHI SASHIMI SET HARIMA

HANA SUSHI

ZESTAWY SUSHI SUSHI SETS

SUSHI SET UME
6 hosomaki, 7 nigiri **68 PLN**

SUSHI SET TOBA
7 nigiri, 6 futomaki **74 PLN**

SUSHI SET MATSU
10 california maki, 12 nigiri **104 PLN**

SUSHI SET MAKI MIX
6 tekka, 6 kappa, 6 sake, 6 futomaki, 8 california maki **110 PLN**

SUSHI SET MIKO
16 nigiri **158 PLN**

SUSHI SET TOKIO
16 nigiri, 18 hosomaki, 10 philadelphia maki,
6 futomaki **215 PLN**

SUSHI SET NAGANO
18 nigiri, 10 philadelphia maki, 10 california futo,
10 special tamago maki **269 PLN**

SUSHI SET HANA
24 nigiri, 12 hosomaki, 6 futomaki, 8 california gold,
5 kegon maki, 6 negitoro maki **310 PLN**

ZESTAWY SUSHI ZUSHI SUSHI ZUSHI SETS

GUNKAN SPECIAL
Selekcja tatarów: 2 losoś, 2 maślana, 2 tuńczyk (6 szt.)
Selection of: 2 salmon, 2 butter, and 2 tuna (6 pcs.) **69 PLN**

SUSHI SASHIMI SET HARIMA
7 nigiri, 6 hosomaki, 9 sashimi **89 PLN**

SUSHI SASHIMI SET KUMANO
12 nigiri, 12 hosomaki, 18 sashimi **190 PLN**

ZESTAWY SUSHI HANA SPECIAL SUSHI HANA SPECIAL SETS

SADO
4 nigiri, 5 grill sake maki **43 PLN**

SIKOKU
6 nigiri, 10 grill sake maki **80 PLN**

KIRI
6 grill futo, 5 philadelphia maki, 5 ebi ten maki, 4 nigiri **99 PLN**

NOBUKO
5 california gold, 5 geisha, 6 salmon futo, 4 sakai,
4 nigiri **155 PLN**

SAKE TURI
10 california gold, 10 grill sake maki, 6 sake maki,
4 sake nigiri, 4 sakai **165 PLN**

OKINO SET
10 tama ebi, 10 gunkan tempura,
10 philadelphia futo, 6 nigiri, 4 sakai **205 PLN**

HOKKAIDO
10 ebi ten maki, 10 california maki, 5 kegon maki,
6 unagi maki, 6 nigiri, 10 butter ten maki **240 PLN**

KIOTO SPECIAL
10 grill tempura sake, 10 gunkan tempura,
10 grill sake futo, 10 nigiri, 6 tekka maki, 4 sakai **270 PLN**

AWAJI
10 ebi ten maki, 10 grill sake maki, 10 futomaki,
10 tiger eye rolls, 16 nigiri, 4 kegon maki **319 PLN**

HANATO SPECIAL
8 rolls crab, 10 special ebi ten, 10 grill hirame futo,
10 california gold, 10 geisha, 10 maguro futo,
10 philadelphia maki, 10 rainbow **355 PLN**

*zamiany są dodatkowo płatne



SASHIMI SET UME



MAGURO SALAD



CHIRASHI SUSHI

HANA SUSHI

ZESTAWY SASHIMI SASHIMI SETS

SASHIMI SET UME

(12 szt.) (12 pcs.)

89 PLN

SASHIMI SET SAKURA

(18 szt.) (18 pcs.)

125 PLN

SASHIMI SET MATSU

(36 szt.) (36 pcs.)

199 PLN

HANA'S SPECIAL

SASHIMI SALAD

Sashimi mix w sosie musztardowo-czosnkowym

Sashimi mix with mustard-garlic sauce

76 PLN

MAGURO SALAD

Plastry opiekane gończyka na sałacie,

sos musztardowo-miodowy

Roasted tuna slices on bed of lettuce,

honey mustard sauce

89 PLN

CHIRASHI SUSHI

Ryby i owoce morza na przyprawionym ryżu

Fish and seafood with seasoned rice

82 PLN

*zamiany są dodatkowo płatne



HANA SUSHI

HERBATA TEA

SENCHA

GENMAICHA

To tradycyjna japońska mieszanka herbaty Bancha z prażonym ryżem i jęczmieniem, podobnym do prażonej kukurydzy. Herbata o jasnobrązowym, orzeźwiającym naparze i orzechowym zapachu. Do picia o każdej porze dnia, zwłaszcza do lekkich potraw.

Traditional Japanese Bancha tea blend with roasted rice and barley, similar to popcorn. A tea with a light brown, refreshing brew and a nutty flavour. For drinking at any time of the day, especially with lighter dishes.

15 PLN

SENCHA

Klasyka japońskich, zielonych herbat - delikatny, wykwinny smak i aromat. Samo słowo „sencha” jest jakby synonimem zielonej herbaty w ogóle. Nazwa dosłownie oznacza „herbata duszona”, ponieważ jej listki w czasie produkcji są wielokrotnie zwijane i suszone, a zaraz po zbiorze podlegają lekkiemu podduszaniu. Sencha powstała w 1738 roku.

A classic amongst Japanese green teas - delicate, refined taste and aroma. The word “sencha” is a synonym of sorts for green tea in general. The name literally means “stewed tea” because its leaves are repeatedly rolled and dried during the production, and are subject to slight stewing immediately after harvest. Sencha was created in 1738.

15 PLN



HANA SUSHI

HERBATA SENCHA SMAKOWA TEA FLAVOURED SENCHA

SENCHA IMBIROWA GINGER SENCHA

Herbata Zielona Sencha o smaku imbirowo-cytrynowym to jedna z ciekawszych propozycji wśród herbat smakowych. Dzięki cytrynowej nucie napój urzeka delikatną kwaskowatością, natomiast imbir występuje w roli wyczuwalnej przyprawy, która doskonale komponuje się ze specyficznym smakiem zielonej herbaty. Sencha green tea flavoured with ginger and lemon is one of the most interesting flavoured teas offered. Thanks to the lemon notes the beverage charms with delicate sourness, while ginger acts as a palpable spice, that fits perfectly with the distinctive flavour of green tea.

15 PLN

SENCHA JAŚMINOWA JASMINE SENCHA

Tradycyjna chińska zielona herbata Sencha będąca kompozycją kwiatków jaśminu o rozkosznym aromacie. Gotowy napar, o lekkiej, słomkowej barwie, raczy pijącego silnym zapachem świeżego jaśminu. Herbata posiada łagodny, jaśminowo-słodkawy, delikatny posmak, który z wolna wypełnia kubeczki smakowe. Po nieco dłuższym zaparzeniu, napój ten staje się ostrzejszy, zyskując typową dla herbat zielonych goryczkę.

Traditional Chinese Sencha green tea combined with jasmine flowers delightful aroma. The lightly straw-coloured prepared brew allows the drinker to imbibe the strong aroma of fresh jasmine. The tea has a mild, sweet-jasmine, delicate flavour that slowly fills the taste buds. After a bit of a longer brewing, the beverage becomes sharper, gaining a bitterness typical of green teas.

15 PLN

SENCHA KAKTUSOWA CACTUS SENCHA

Propozycja stworzona dla amatorów egzotycznych smaków. Podczas degustacji wyczuwamy trawę cytrynową, płatki jaśminu, suszoną opuncję oraz kwiat saflory. Dzięki licznym dodatkom napój z pewnością jest jednym z oryginalniejszych wariantów wśród smakowych herbat zielonych.

A suggestion created for lovers of exotic flavours. During the tasting we sense the notes lemongrass, jasmine petals, dried prickly pear fruit and safflower. Thanks to the numerous ingredients, the beverage is certainly one of the more original variants amongst flavoured green teas.

15 PLN

SENCHA WIŚNIOWA SAKURA CHERRY SAKURA SENCHA

Aromatyczna herbata, której podstawą są zielone liście Gunpowder China. W jej smaku, prócz typowych dla Gunpowder'ów akcentów trawiastych wyczuć można także wyraźny smak świeżej soczystej wiśni. Odmiana Gunpowder, ze względu na intensywny smak i bogactwo teiny polecana jest jako herbata poranna i południowa, dodająca energii i oczyszczająca umysł. Aromatic tea, based on the Gunpowder China green leaves. Its flavour, aside for the typical grass accents of Gunpowders, also exhibits a clear taste of fresh juicy cherries. The Gunpowder variety, due to the intense flavour and theine richness is recommended as a morning and noontime tea, to energize and purify the mind.

15 PLN

HANA SUSHI

KAWA ILLY **ILLY COFFEE**

RISTRETTO (15 ml)	12 PLN
ESPRESSO (40 ml)	12 PLN
ESPRESSO MACCHIATO (40 ml)	17 PLN
DOUBLE ESPRESSO (80 ml)	17 PLN
AMERICANO (120 ml)	16 PLN
CAFÉ AU LAIT (180 ml)	16 PLN
CAPPUCCINO (180 ml)	19 PLN
LATTE (180 ml)	18 PLN



HANA SUSHI

WODY NIEGAZOWANE **MINERAL WATER**

KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO (0,3L)	10 PLN
CISOWIANKA (0,3 L)	10 PLN
CISOWIANKA (0,75 L)	18 PLN
ACQUA PANNA (0,75L)	23 PLN

WODY GAZOWANE **SPARKLING WATER**

KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO (0,3L)	10 PLN
CISOWIANKA (0,3 L)	10 PLN
CISOWIANKA (0,75L)	18 PLN
S.PELLEGRINO (0,75L)	23 PLN

HANA SUSHI

SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW **FRESHLY SQUEEZED JUICES**

POMARAŃCZOWY ORANGE 0,3l 20 PLN

GREJPFRUTOWY GRAPEFRUIT 0,3l 20 PLN

SOKI TOMA **TOMA JUICE**

TOMA SOK POMARAŃCZOWY (0,2L) 11 PLN

TOMA SOK JABŁKOWY (0,2L) 11 PLN

TOMA SOK CZ. PORZECZKA (0,2L) 11 PLN

HANA SUSHI

NAPOJE BEVERAGES



PEPSI COLA (0,2L)	11 PLN
PEPSI MAX (0,2L)	11 PLN
7 UP (0,2L)	11 PLN
MIRINDA ORANGE (0,2L)	11 PLN
SCHWEPES TONIC (0,2L)	11 PLN
SCHWEPES BITTER LEMON (0,2L)	11 PLN
LIPTON PEACH (0,2L)	11 PLN
LIPTON GREEN TEA (0,2L)	11 PLN
MOUNTAIN DEW (0,33L)	11 PLN
ROCKSTAR (0,25L)	11 PLN
ALOES 0,25 l	16 PLN

HANA SUSHI

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER 0,5 l	17 PLN
KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE 0,5 l	17 PLN
KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE 0,5 l	17 PLN
PIWO PILSNER URQUELL 0,5 l	17 PLN
ASAHI 0,33 l	17 PLN
SAPPORO 0,33 l	17 PLN
Singha 0,33 l	17 PLN
LECH FREE bezalkoholowe 0,33 l non-alcoholic	12 PLN
LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ bezalkoholowe 0,33 l non-alcoholic	14 PLN

WINO WINE

SAKE SAKE WINE 100 ml	33 PLN
SAKE SAKE WINE 500 ml	130 PLN



HANA SUSHI

WHISKY WHISKY

GLENMORANGIE ORIGINAL 10 Y.O. 4 CL	33 PLN
JACK DANIEL'S 4 CL	22 PLN
JACK DANIEL'S (0,7 L)	320 PLN
GRANT'S 4 CL	20 PLN

KONIAK COGNAC

HENNESSY FINE DE COGNAC 4 CL	32 PLN
-------------------------------------	---------------

WÓDKA VODKA

BELVEDERE 4 CL	22 PLN
BELVEDERE 0,7 l	260 PLN
FINLANDIA 4 CL	17 PLN
FINLANDIA 0,7 l	180 PLN
NEMIROFF DE LUXE (4 CL)	18 PLN
NEMIROFF DE LUXE (0,5 L)	190 PLN

CHOYA HANA SPECIAL

CHOYA ORIGINAL 150 ml	29 PLN
------------------------------	---------------

HANA SUSHI ZŁOTE TARASY

ul. Złota 59 lok. 265, poziom 2
00-120 Warszawa
tel. 22 222 02 77
zlotetarasy@hanasushi.pl

HANA SUSHI MANUFAKTURA

ul. Ogrodowa 19A lok. R16
91-065 Łódź
tel. 42 634 00 60
manufaktura@hanasushi.pl

AZIA BY HANA SUSHI ARKADIA

Al. Jana Pawła II 82 lok.1.05, poziom 1
00-175 Warszawa
tel. 516 390 604
kontakt@azia.pl

HANA SUSHI SILESIA

ul. Chorzowska 109
40-101 Katowice
tel. 32 605 09 77
silesia@hanasushi.pl

AZIA BY HANA SUSHI CENTRUM PRASKIE KONESER

Plac Konesera 4,
05-077 Warszawa
tel. 797 124 338
koneser@azia.pl

www.hanasushi.pl
www.azia.pl

KOREAN GRILL MENU

ZESTAWY/ SETS

Do każdego zestawu sałata i zestaw sosów gratis!



PORK SET 97.00 PLN

24 kawałki
24 pieces



SEAFOOD SET 65.00 PLN

6 małży, 4 krewetki
6 mussels, 4 shrimps



BEEF SET 110.00 PLN

24 kawałki
24 pieces

WARZYWA, PRZYSTAWKI / VEGETABLES, APPETIZERS



35.00 PLN

Duża porcja
Big portion



Kimchi
Kimchi

30.00 PLN



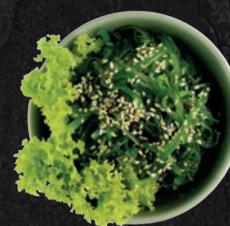
Cucumber salad
Special Hana

25.00 PLN



20.00 PLN

Mała porcja
Small portion



Sałatka z glonów
morskich
Seaweed salad

18.00 PLN



Kielki fasoli mung
Mung bean
sprouts

15.00 PLN

DODATKI/ ADD-ONS



Papryczki chili
Chili Peppers

7.00 PLN



Sos Limonka-Kolendra
Lime-coriander sauce

7.00 PLN



Sos sezamowy
Sesame sauce

7.00 PLN



Sos Sojowy
Soy sauce

7.00 PLN



Sos Sriracha
Sriracha sauce

7.00 PLN

KOREAN GRILL MENU

WIEPRZOWINA/PORK



Bekon (180g)
Bacon (180g)

38.00 PLN



Karkówka bez kości (180g)
Boneless pork neck (180g)

33.00 PLN



Boczek (180g)
Belly (180g)

30.00 PLN

WOŁOWINA/BEEF



Połędwica bez kości (180g)
Boneless pork tenderloin (180g)

48.00 PLN



Stek wołowy z antrykotu (180g)
Entrecote beef steak (180g)

45.00 PLN



Rostbief bez kości (180g)
Roast beef boneless (180g)

43.00 PLN

KURCZAK/CHICKEN



Pierś z kurczaka w sosie czosnkowym (180g)
Chicken breast in garlic saucen (180g)

30.00 PLN

JAGNIĘCINA/LAMB



Kotlety jagnięce z kostką (3 szt.)
Lamb chops on the bone (3 pcs.)

50.00 PLN

OWOCE MORZA/SEAFOOD



Małże (6 szt.)
Mussels (6 pcs.)

30.00 PLN



Krewetki (4 szt.)
Prawns (4 pcs.)

32.00 PLN