

*Naszym marzeniem jest aby dania serwowane przez naszych kucharzy były pretekstem do wspólnego dzielenia się wrażeniami z doznań kulinarnych. Aby inspirować Państwa w tym celu, przygotowujemy je w wyjątkowej formie – japońskich tapas. Na indywidualnie dobrane kompozycje naszych dań składają się trudno dostępne i rzadko występujące na rynku ryby i owoce morza. Zachęcamy Państwa do dzielenia się nimi i wspólnego ich kosztowania. Mamy ogromną nadzieję stworzyć wyjątkowe miejsce, w którym wszyscy nasi goście odnajdą niepowtarzalną atmosferę. Głęboko wierzymy, że dobrze spędzony czas w Wabu będzie pretekstem do częstych powtórnych odwiedzin.*

*10% serwisu zostanie doliczone do rachunku od 4 osób.  
Na życzenie gości dostępna jest informacja o alergenach.*

## ZUPY

*Miso-shiru* – tradycyjna japońska zupa na bazie dashi  
z dodatkiem pasty sojowej

*klasyczna* 15 ZŁ / *łosoś* 23 ZŁ / *owoce morza* 25 ZŁ

*Gyoza donburi* – bulion wegetariański na bazie kombu z pierożkami warzywnymi 21 ZŁ

*Tom yum* – pikantny bulion z mlekiem kokosowym,  
grzybami paku i kolendrą

*kurczak* 31 ZŁ / *krewetki* 35 ZŁ

## PRZYSTAWKI

*Crispy nori* – prażone nori 19 ZŁ

*Pierozki gyoza* – japońskie pierożki z warzywami, kurczakiem, kaczką lub krewetką  
warzywa 23 ZŁ / *kurczak* 25 ZŁ / *kaczka* 27 ZŁ / *krewetka* 27 ZŁ

*Tori karage* – marynowane kawałki kurczaka 23 ZŁ

## CEVICHE BY WABU

*Tomato ceviche* – pomidorki cherry 19 ZŁ

*Salmon ceviche* – łosoś 33 ZŁ

*Lemon fish ceviche* – cobia 39 ZŁ

## TEMPURA

*Veggie tempura* – batat 2 szt., papryka 2 szt., cukinia 2 szt.,  
lotos 3 szt., okra 3 szt. 33 ZŁ

*Baby shrimp tempura* – baby krewetki w tempurze 6 szt. 49 ZŁ

## S A Ł A T Y

*Salatka z trawy morskiej* 15 ZŁ

*Kimchi – pikantna salatka z kiszonych warzyw* 17 ZŁ

*Midori sarada – sezonowe warzywa z vinegrettem* 17 ZŁ

*Wakame sarada – algi morskie, ogórek, tofu z dresingiem  
sojowo-sezamowym* 19 ZŁ

*Taco namasu – salatka z ośmiornicą i warzywami* 29 ZŁ

*Tofu & mango sarada – salatka z tofu, mango i liści szpinaku* 33 ZŁ

## C I E P Ł E W A R Z Y W A

*Edamame – fasolka sojowa* 19 ZŁ

*Okra – okra smażona w mące kukurydzianej z sosem chili* 21 ZŁ

## G R I L L O W A N E R Y B Y

*Łosoś – łosoś podawany ze słodkim sosem sojowym, miseczką ryżu* 39 ZŁ

*Tuńczyk – stek z tuńczyka podawany z salsą oraz komosą ryżową* 67 ZŁ

## N E W S T Y L E B U R G E R Y

*Salmon burger – burger z łososiem i czerwonym kawiolem 3 szt.* 47 ZŁ

*Duck burger – burger z marynowaną kaczką i piklowaną cebulą 3 szt.* 57 ZŁ

*Wagyu burger – burgery wagyu 3 szt.* 75 ZŁ

## W O Ł O W I N A

*Wagyu carpaccio – cienko krojona wołowina, marynowane wasabi  
i sos yakiniku* 93 ZŁ

*Rozbef Premium stek – podawany z puree z edamame  
oraz ceviche z pomidorków 100 g* 45 ZŁ

## S U S H I & J A P A N E S E T A P A S

## SASHIMI

*1 gatunek ryby – 5 kawałków do wyboru (łosoś, tuńczyk yellow fin, okoń) 45 ZŁ*

*1 gatunek ryby – 5 kawałków do wyboru (seriola, tuńczyk blue fin, węgorz, ośmiornica, gotowana krewetka, przegrzebek, małż czerwony) 55 ZŁ*

*3 gatunki ryby – 15 kawałków do wyboru (tuńczyk yellow fin, okoń, corvina, seriola, tuńczyk blue fin, węgorz, ośmiornica, gotowana krewetka, przegrzebek, małż czerwony) 160 ZŁ*

## NEW STYLE SASHIMI - 6 SZT.

*Ponzu salmon sashimi – sashimi z łososia w sosie ponzu 39 ZŁ*

*Sea bass sashimi – cienko krojony okoń morski z sosem yuzu 51 ZŁ*

*Taco sashimi – cienko krojona ośmiornica z sosem yuzu 51 ZŁ*

*Hamachi sashimi – cienko krojona seriola z sosem yuzu 59 ZŁ*

*Toro sashimi – delikatnie przypalany tuńczyk toro, foie gras i marynowane wasabi 115 ZŁ*

## TATARY

*Tatar z łososia – miseczka / maki 36 ZŁ*

*Tatar z tuńczyka – miseczka / maki 47 ZŁ*

*Tatar z tuńczyka toro – miseczka 120 ZŁ*

## KAWIOR

*6-gwiazdkowy Siberian – kawior z jesiotra syberyjskiego 30 g 290 ZŁ*

*6-gwiazdkowy Oscietra – kawior z jesiotra rosyjskiego 30 g 310 ZŁ*

CRISPY RICE - 4 SZT.

*Salmon black & white crispy rice – grillowany łosoś podany z białym i czarnym ryżem z mozzarellą 29 ZŁ*

*Salmon crispy rice – tatar z łososia podany na chrupiącym ryżu z salsą 29 ZŁ*

*Shrimp crispy rice – sałatka z krewetki podana na chrupiącym ryżu 33 ZŁ*

*Tuna crispy rice – tatar z tuńczyka podany na chrupiącym ryżu z salsą 39 ZŁ*

*Hamachi crispy rice – seriola podana na chrupiącym ryżu z wiórkami bonito z sosem yakiniku 41 ZŁ*

*Triple taste crispy rice – tatar z tuńczyka, łosoś oraz awokado podawane na chrupiącym ryżu 43 ZŁ*

*Kuro crispy rice – czarny ryż w panierce panco z wędzonym i awokado 43 ZŁ*

*Grand crispy rice – tamago, łosoś i sałatka z krewetki podane na chrupiącym ryżu 45 ZŁ*

NIGIRI - 2 SZT.

- Nigiri tamago* 13 ZŁ
- Nigiri kalmar* 16 ZŁ
- Nigiri łosoś* 19 ZŁ
- Nigiri okoń morski* 26 ZŁ
- Nigiri gotowana krewetka* 26 ZŁ
- Nigiri ośmiornica* 27 ZŁ
- Nigiri tuńczyk* 29 ZŁ
- Nigiri hokkigai* 29 ZŁ
- Nigiri pieczony węgorz* 34 ZŁ
- Nigiri seriola* 35 ZŁ
- Nigiri krewetka + łosoś + awokado* 41 ZŁ
- Nigiri tuńczyk blue fin* 42 ZŁ
- Nigiri łosoś + węgorz + awokado* 42 ZŁ
- Nigiri hotategai* 42 ZŁ
- Nigiri toro* 52 ZŁ

NEW STYLE NIGIRI - 2 SZT.

- Nigiri kuromai z opalonym łososiem i dresingiem z orzechów* 27 ZŁ
- Nigiri z okoniem w panko polanym salsą chili* 29 ZŁ
- Nigiri kuromai z opalonym węgorzem i dresingiem z orzechów* 35 ZŁ
- Nigiri z węgorzem w panko z salsą z ananasa i mięty* 35 ZŁ
- Nigiri z tuńczykiem tataki z pikantną salsą z ananasa i mięty* 37 ZŁ
- Nigiri z przegrzebkiem zapieczone z sosem yuzu* 42 ZŁ
- Nigiri węgorz z foie gras i słodkim sosem* 45 ZŁ
- Nigiri toro* 52 ZŁ
- Nigiri toro z foie gras i słodkim sosem* 67 ZŁ

GUNKAN & OYAKOMAKI - 2 SZT.

*Gunkan tatar z łososia* 27 ZŁ

*Gunkan ebi mayo* 31 ZŁ

*Gunkan tatar z tuńczyka* 33 ZŁ

*Gunkan tako mayo* 33 ZŁ

*Gunkan kawior ikura* 39 ZŁ

*Oyakomaki z jajem przepiórczym owinięte w tuńczyka* 41 ZŁ

*Oyakomaki z mięsem kraba owinięte w łososia* 49 ZŁ

*Oyakomaki z kawiolem ikura owinięte w łososia* 59 ZŁ

HOSOMAKI - 6 SZT.

*Hosomaki oshinko* 13 ZŁ

*Hosomaki kampyo* 13 ZŁ

*Hosomaki ogórek* 13 ZŁ

*Hosomaki łosoś* 19 ZŁ

*Hosomaki łosoś awokado* 20 ZŁ

*Hosomaki tuńczyk* 27 ZŁ

*Hosomaki z gotowaną krewetką* 27 ZŁ

*Hosomaki z pieczonym węgorkiem* 33 ZŁ

*Hosomaki toro tartar* 39 ZŁ

FUTOMAKI - 6 SZT.

- Futomaki z warzywami w tempurze* 19 ZŁ
- Futomaki philadelphia z łososiem* 27 ZŁ
- Futomaki z makrelą pacyficzną w panco* 29 ZŁ
- Futomaki z pieczonym łososiem* 29 ZŁ
- Futomaki z krewetką w tempurze* 35 ZŁ
- Futomaki z kalmarem w tempurze* 35 ZŁ
- Futomaki philadelphia z tuńczykiem* 37 ZŁ
- Futomaki z tuńczykiem w pieprzu* 41 ZŁ
- Futomaki z pieczonym węgorkiem* 45 ZŁ
- Futomaki z trzema gatunkami ryb* 45 ZŁ
- Futomaki z owocami morza na maśle czosnkowym* 45 ZŁ
- Futomaki soft shell crab* 49 ZŁ
- Futo sashimi roll* 55 ZŁ

URAMAKI & CALIFORNIA ROLLS - 8 SZT.\*

- Goma california z makrelą pacyficzną w panco* 33 ZŁ
- California z łososiem owinięta w łosio* 39 ZŁ
- Ebi ten California owinięta łososiem* 43 ZŁ
- California z łososiem owinięta w tuńczyka* 45 ZŁ
- California z gotowaną krewetką owinięta avocado* 49 ZŁ
- Ebi ten California owinięta tuńczykiem* 49 ZŁ
- California rainbow z trzema gatunkami ryb* 51 ZŁ
- California z łososiem i pieczonym węgorkiem* 55 ZŁ
- California z tuńczykiem owinięta w tuńczyka* 55 ZŁ
- California z węgorkiem foie gras i słodkim sosem* 59 ZŁ

\* możliwość zamówienia 1/2 porcji



## FUSION ROLLS \*

*Futomaki kuromai z łososiem w tempurze 6 szt. 41 ZŁ*

*Soya salmon dumplings 6 szt. 41 ZŁ*

*Soya tuna dumplings 6 szt. 52 ZŁ*

*California unagi kuromai 8 szt. 52 ZŁ*

*Ebi ten kuromai z krewetką w tempurze i opalonym łososiem 8 szt. 55 ZŁ*

*Ebi ten tamago toji 8 szt. 56 ZŁ*

*Soya hotate roll 6 szt. 57 ZŁ*

*Dragon ebi ten & unagi 8 szt. 61 ZŁ*

*Snow crab roll 8 szt. 65 ZŁ*

*\* Fusion Rolls składające się z 8 sztuk można zamawiać jako 1/2 porcji*

## SUSHI DINNER

*Sushi maki* – 12 szt. 39 ZŁ

*Futomaki philadelphia z łososiem* 6 szt.

*Hosomaki z łososiem* 6 szt.

*Sushi kabayaki* – 12 szt. 43 ZŁ

*Futomaki z grillowanym łososiem i sosem kabayaki* 6 szt.

*Hosomaki z łososiem i awokado* 6 szt.

*Sushi Ten* – 12 szt. 45 ZŁ

*Futomaki w tempurze z łososiem* 6 szt.

*Hosomaki z łososiem w tempurze* 6 szt.

*Sushi grill* – 12 szt. 55 ZŁ

*Futomaki z grillowanym łososiem i sosem kabayaki* 6 szt.

*Futomaki z krewetką w tempurze* 6 szt.

*Sushi maki & nigiri* – 10 szt. 67 ZŁ

*Futomaki philadelphia z łososiem* 6 szt.

*Nigiri z krewetką* 2 szt.

*Nigiri z łososiem* 2 szt.

*Sushi black rice & nigiri* – 10 szt. 79 ZŁ

*Futomaki z czarnym ryżem i krewetką w tempurze* 6 szt.

*Nigiri z czarnym ryżem z łososiem* 2 szt.

*Nigiri z czarnym ryżem z krewetką* 2 szt.

*Sushi & maki deluxe* – 28 szt. 117 ZŁ

*Futomaki philadelphia z łososiem* 6 szt.

*Futomaki z tuńczykiem w pieprzu* 6 szt.

*Futomaki wegetariańskie* 6 szt.

*Goma california z makrelą pacyficzną w panco* 4 szt.

*Hosomaki z łososiem i awokado* 6 szt.

*Sushi Ten deluxe – 30 szt. 121 ZŁ*  
*Futomaki z krewetką w tempurze 6 szt.*  
*Futomaki w tempurze z łososiem 6 szt.*  
*Ebi ten california owinięta w węgorka 6 szt.*  
*Hosomaki z łososiem 6 szt.*  
*Hosomaki z kampyo 6 szt.*

*Sushi Fusion – 26 szt. 147 ZŁ*  
*Futomaki z czarnym ryżem i krewetką w tempurze 6 szt.*  
*Futomaki philadelphia z łososiem 6 szt.*  
*Futomaki z pieczonym łososiem 6 szt.*  
*Ebi ten tamago toji 8szt.*

*Sushi maki & nigiri – 26 szt. 209 ZŁ*  
*Futomaki z tatarem z łososiem 6 szt.*  
*Futomaki z tatarem z tuńczyka 6 szt.*  
*Futomaki z krewetką w tempurze 6 szt.*  
*Nigiri z łososiem 2 szt.*  
*Nigiri z tuńczykiem 2 szt.*  
*Nigiri z okoniem 2 szt.*  
*Nigiri z krewetką 2 szt.*

*Sushi maki & nigiri deluxe – 30 szt. 217 ZŁ*  
*Futomaki z czarnym ryżem i krewetką w tempurze 6 szt.*  
*Futomaki philadelphia z łososiem 6 szt.*  
*Goma california z makrelą pacyficzną w panco 4 szt.*  
*Futomaki z owocami morza smażone na maśle czosnkowym 6 szt.*  
*Nigiri z okoniem 2 szt.*  
*Nigiri z łososiem 2 szt.*  
*Nigiri z tuńczykiem 2 szt.*  
*Nigiri z krewetką 2 szt.*

## DESERY

*Lody sezonowy wybór / zielona herbata / czarny sezam / mochi ice* 18 ZŁ

*Tiramisu z zielonej herbaty* 25 ZŁ

*Mus z czekolady – podawany z odrobiną chili* 25 ZŁ

*Wagashi Wabu – deser dnia* 25 ZŁ

## N A P O J E

*Coca Cola, Fanta, Sprite, Kinley Tonic* 8 ZŁ

*Sok jabłkowy, porzeczkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy* 8 ZŁ

*Nestea cytryna, brzoskwinia 250 ml* 8 ZŁ

*Acqua Panna 250 ml* 9 ZŁ

*Acqua Panna 750 ml* 17 ZŁ

*S. Pellegrino 250 ml* 9 ZŁ

*S. Pellegrino 750 ml* 17 ZŁ

*Napój aloesowy* 11 ZŁ

*Red Bull* 13 ZŁ

*Świeżo wyciskana lemoniada* 14 ZŁ

*Świeże soki* 16 ZŁ

## K A W A

*Espresso* 7 ZŁ

*Double espresso* 13 ZŁ

*Americano* 9 ZŁ

*Cappucino* 9 ZŁ

*Latte* 9 ZŁ

*Latte mrożona* 16 ZŁ

## H E R B A T A

*Herbaty zielona, żółta, biała, czarna* 12 ZŁ

*Herbata mrożona* 15 ZŁ

## SUSHI & JAPANESE TAPAS

## WINA NA KIELISZKI

### SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE

*Prosecco Doc Belstar Spumante, Włochy* 21 ZŁ  
*Veneto*

*Cava Lux Rose Brut* 25 ZŁ  
*Hiszpania*

*Deutz Classic Brut, Szampania, Francja* 40 ZŁ  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

*Moët & Chandon Brut Imperial, Szampania, Francja* 45 ZŁ  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

*Moët & Chandon Ice imperial, Szampania, Francja* 55 ZŁ  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

### WINA BIAŁE

*Larrua, Rueda, Hiszpania* 21 ZŁ  
*Verdejo/Viura*

*Hess Select, Monterery Country, Stany Zjednoczone* 29 ZŁ  
*Chardonnay*

*Cloudy Bay, Marlborough, Nowa Zelandia* 36 ZŁ  
*Sauvignon Blanc*

*Jose Pariente Barrel Fermented, Rueda, Hiszpania* 36 ZŁ  
*Verdejo*



*La Pousse Sancerre Blanc, Sancerre, Francja* 55 ZŁ  
*Sauvignon Blanc*

### WINA CZERWONE

*Bodegas Izadi Crianza, Rioja, Hiszpania* 23 ZŁ  
*Tempranillo*

*Opawa, Marlborough, Nowa Zelandia* 30 ZŁ  
*Pinot Noir*

*Corte Giara, Allegrini Ripasso Valpolicella, Włochy* 35 ZŁ  
*Corvina Veronese, Rondinella*



*Emilio Moro, Ribera del duero, Hiszpania* 36 ZŁ  
*Tinto Fino*



*Montes Alpha, Casablanca Valley, Chile* 37 ZŁ  
*Carmenere*

### WINA DESEROWE

*Choya, Umeschu, Japonia* 21 ZŁ  
*Wino śliwkowe*

## SUSHI & JAPANESE TAPAS

## SZAMPANY

*Deutz, Brut Classic, Szampania, Francja* 220 ZŁ  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

*Deutz, Brut Rose, Szampania, Francja* 310 ZŁ  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blac*

*Moet & Chandon, Brut Imperial, Szampania, Francja* 250 ZŁ  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

*Moet & Chandon, Brut Rose Imperial, Szampania, Francja* 290 ZŁ  
*Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Semillon, Pinot Meunier*

*Moet & Chandon Ice imperial, Szampania, Francja* 290 ZŁ  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

## SZAMPANY ROCZNIKOWE

*Moet & Chandon Grand Vinttage Blanc 2006* 500 ZŁ  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

*Veuve Clicquot Ponsardin La Grande Dame 2004* 850 ZŁ  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

*Dom Perignon Vintage 2006, Brut* 950 ZŁ  
*Chardonnay, Pinot Noir*

*Dom Perignon P2 Vintage 1998, Brut* 1999 ZŁ  
*Chardonnay, Pinot Noir*

## WINA MUSUJACE

*Prosecco Doc Belstar Spumante* 95 ZŁ  
*Veneto*

*Cava Lux Rose Brut* 105 ZŁ  
*Hiszpania*

## SUSHI & JAPANESE TAPAS

## WINA BIAŁE

- Larrua, Rueda, Hiszpania* 95 ZŁ  
*Verdejo*
- Hess Select, Monterery Country, Stany Zjednoczone* 135 ZŁ  
*Chardonnay*
- Planeta Alastro, Sycylia, Włochy* 139 ZŁ  
*Fiano Grecanico*
- Jose Pariente Barrel Fermented, Rueda, Hiszpania* 170 ZŁ  
*Verdejo*
- Cloudy Bay, Marlborough, Nowa Zelandia* 180 ZŁ  
*Sauvignon Blanc*
- Saint Pierre Chablis, Burgundia, Francja* 195 ZŁ  
*Chardonnay*
- La Poussie Sancerre Blanc, Sancerre, Francja* 220 ZŁ  
*Sauvignon Blanc*

## WINA CZERWONE

- Bodegas Izadi Crianza, Rioja, Hiszpania* 100 ZŁ  
*Tempranillo*
- Opawa, Marlborough, Nowa Zelandia* 135 ZŁ  
*Pinot Noir*
- Corte Giara, Allegrini Ripasso Valpolicella, Włochy* 150 ZŁ  
*Corvina Veronese, Rondinella*
- Emilio Moro, Ribera del duero, Hiszpania* 170 ZŁ  
*Tinto Fino*
- Montes Alpha, Casablanca Valley, Chile* 179 ZŁ  
*Carmenere*
- Marion, Valpolicella Superiore, Włochy* 219 ZŁ  
*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot*
- Ornellaia, Le Serre Nuove, Toskania, Włochy* 297 ZŁ  
*Corvina, Roudinella, Croatina, Corvinone*
- Malleolus de Valderramiro, Ribera del duero, Hiszpania* 880 ZŁ  
*Tinto Fino*



## WINA DESEROWE

*Umeschu, Choya Plum, Japonia* 95 ZŁ  
*Wino Śliwkowe*

## SAKE NA CIEPŁO BUT. / KARAFKA 120 ML

*Traditional Geikkeikan Sake* 100 ZŁ / 35 ZŁ

*Haiku Geikkeikan Sake* 145 ZŁ / 45 ZŁ

## SAKE NA ZIMNO BUT. / KIEL. 40 ML

*Sparkling Sake* 75 ZŁ

*Nigori Sake* 150 ZŁ / 20 ZŁ

*Shirakabegura Daiginjo Genshu* 240 ZŁ / 30 ZŁ

*Shirakabegura Junmai Daiginjo* 380 ZŁ / 40 ZŁ

*Deska sake 60 ml* 45 ZŁ

## SUSHI & JAPANESE TAPAS

GIN 40 ML

*Bombay* 14 ZŁ

*Beefeater 24* 18 ZŁ

*Tanqueray no. Ten* 25 ZŁ

VERMOUTH 80 ML

*Martini Bianco* 15 ZŁ

*Martini Extra Dry* 15 ZŁ

*Martini Rosso* 15 ZŁ

WHISKY 40 ML

*Jack Daniel's Tennessee Whiskey* 15 ZŁ

*Glenmorangie Original 10 Years Old* 22 ZŁ

*Ardbeg 10 YO* 24 ZŁ

*Nikka Super* 25 ZŁ

*Glenmorangie The Lasanta* 29 ZŁ

*Glenmornagie Quinta Ruban* 29 ZŁ

*Nikka Pure Malt* 30 ZŁ

*Nikka Coffey Grain* 35 ZŁ

*Glenmorangie Nectar d'Or* 35 ZŁ

*Deska whisky 60 ml* 45 ZŁ

*Glenmorangie Signet* 75 ZŁ

*Nikka Taketsuru Pure Malt 21 years old* 90 ZŁ

WÓDKA 700 ML / 40 ML

*Absolut* 160 ZŁ / 13 ZŁ

*Chopin Black* 200 ZŁ / 17 ZŁ

*Chopin Rye* 180 ZŁ / 17 ZŁ

*Belvedere* 250 ZŁ / 17 ZŁ

*Belvedere Unfiltred* 280 ZŁ / 20 ZŁ

*Ciroc Vodka* 300 ZŁ / 21 ZŁ

*Ciroc Coconut Vodka* 320 ZŁ / 22 ZŁ

DIGESTIVE 40 ML

*Amaretto Florence* 9 ZŁ

*Jagermeister* 15 ZŁ

*Boulard Calvados Pays d'Auge* 28 ZŁ

*Hennessy Fine de Cognac* 35 ZŁ

*Hennessy X.O.* 75 ZŁ

LIKIERY 40 ML

*Liquer de Kuyper* 7 ZŁ

*Campari* 8 ZŁ

*Bailey's* 13 ZŁ

*Cointreau* 15 ZŁ

TEQUILA 40 ML

*Sierra Silver* 15 ZŁ

*Sierra Gold* 15 ZŁ

PIWO 330 ML

*Żywiec* 11 ZŁ

*Żywiec Niskoalkoholowy* 11 ZŁ

*Kirin* 12 ZŁ

*Asahi* 12 ZŁ

*Sapporo* 12 ZŁ

SUSHI & JAPANESE TAPAS