

WABU

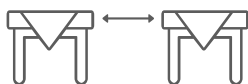
SUSHI & JAPANESE TAPAS



CODZIENNIE MIERZYMY TEMPERATURĘ CZŁONKOM ZAŁOGI



KAŻDY CZŁONEK ZAŁOGI NOSI MASKĘ OCHRONNĄ I RĘKAWICZKI



PRZESTRZEGAMY MINIMALNYCH ODLEGŁOŚCI POMIĘDZY BLATAMI STOŁÓW



QR KOD DO SKANOWANIA MENU



PRZESTRZEGAMY WSZELKICH ZASAD BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI



UDOSTĘPNIAMY GOŚCIOM PŁYNY DO DEZYNFEKCJI PRZY WEJŚCIU



KAŻDORAZOWO DEZYNFEKUJEMY STOLIKI PO ZAKOŃCZENIU OBSŁUGI GOŚCI

ZUPY

Miso-shiru – tradycyjna japońska zupa na bazie dashi
klasyczna 15 PLN / łosoś 23 PLN / owoce morza 25 PLN

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

Tom yum – pikantny bulion z mlekiem kokosowym, grzybami paku i kolendrą
kurczak 25 PLN / krewetki 27 PLN

PRZYSTAWKI

Edamame – fasolka sojowa 19 PLN

Pierozki gyoza 6 szt. – japońskie pierożki z warzywami, kurczakiem, kaczką lub krewetką
warzywa 23 PLN / kurczak 25 PLN / kaczka 27 PLN / krewetka 27 PLN

Ceviche dnia (zapytaj kelnera) 35 PLN

TEMPURA

Veggie tempura – warzywa w tempurze 8 szt. 33 PLN

Baby shrimp tempura – krewetka w tempurze 6 szt. 39 PLN

SAŁATY

Salatka z trawy morskiej 15 PLN

Kimchi – pikantna салатka z kiszanej kapusty 15 PLN

Wakame sarada – algi morskie, ogórek, tofu z dresingiem sojowo-sesamowym 17 PLN

BURGERY - 3 SZT.

Fish crispy burger – burger z okonia morskiego w panco z cukinią i wasabi mayo 39 PLN

Duck burger – burger z marynowanej kaczki z piklowaną cebulą 49 PLN

Beef kimchi burger – burger z polskiej wołowiny z kimchi i sriracha mayo 49 PLN

Wagyu burger 59 PLN

WOŁOWINA

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

*Rozbief Premium stek – podawany z puree z edamame oraz ceviche z pomidorków 100 g 45 PLN**

** steki mają wagę ok. 200 g*

CIEPŁE DANIA

Kurczak – podawany ze słodkim sosem teriyaki, ryżem lub makaronem do wyboru 35 PLN

Łosoś – łosoś podawany ze słodkim sosem, ryżem lub makaronem do wyboru 39 PLN

SASHIMI

1 gatunek ryby – 5 szt. (łosoś, tuńczyk yellowfin, okoń, krewetka) 45 PLN

3 gatunki ryby – 15 szt. (łosoś, tuńczyk yellowfin, okoń, krewetka) 95 PLN

3 gatunki ryby – 15 szt. (łosoś, tuńczyk, okoń, krewetka, ośmiornica, węgorz, seriola, tuńczyk bluefin) 160 Z PLN

Ponzu salmon sashimi – sashimi z łososia w sosie ponzu 6 szt. 39 PLN

Hamachi sashimi – cienko krojona seriola z sosem yuzu 6 szt. 59 PLN

Toro sashimi – delikatnie przypalany tuńczyk toro, foie gras i marynowane wasabi 6 szt. 115 PLN

*Dowolny drugi zestaw sprzedajemy za połowę ceny.
Oferta obejmuje tańszy zestaw lub zestaw w tej samej cenie.*

ZESTAWY WABU

Nowy początek 47 PLN

Futomaki z pieczonym łososiem 6 szt.

Łosoś nigiri 2 szt.

Hot & sexy 59 PLN

Futomaki z pieczonym łososiem 6 szt.

Futomaki z krewetką w tempurze 6 szt.

Tatarski z krewetkami 69 PLN

Futomaki z tatarem z łososia 6 szt.

Futomaki z gotowaną krewetką lub z krewetką w tempurze 6 szt.

Uczta Wabu 79 PLN

Ebi ten tamago tojii 8 szt.

Salmon crispy rice 4 szt.

Ulubiony 97 PLN

Salmon crispy rice 4 szt.

Ebi ten california owinięta w węgorka 6 szt.

Łosoś nigiri 2 szt.

Rainbow Set 97 PLN

California rainbow z trzema gatunkami ryb 6 szt.

Futomaki z krewetką w tempurze 6 szt.

Łosoś nigiri 2 szt.

Prawdziwa uczta dla dwojga wersja 1 149 PLN

Futomaki philadelphia z łososiem 6 szt.

Futomaki z krewetką w tempurze 6 szt.

California z makrelą pacyficzną w panco 6 szt.

Ebi ten california owinięta w węgorka 6 szt.

Łosoś nigiri 2 szt.

Prawdziwa uczta dla dwojga wersja 2 159 PLN

California z makrelą pacyficzną w panco 6 szt.

Futomaki z krewetką w tempurze 6 szt.

Salmon crispy rice 4 szt.

Ebi ten tamago toji 8 szt.

Łosoś nigiri 2 szt.

TATARY

- Tatar z łosia – miseczka / maki* 36 PLN
Tatar z tuńczyka – miseczka / maki 47 PLN
Tatar z tuńczyka blue fin – miseczka / maki 67 PLN
Tatar z tuńczyka toro – miseczka / maki 120 PLN

CRISPY RICE - 4 SZT.

- Salmon black & white crispy rice – opalany łosoś podany z białym i czarnym ryżem z mozzarellą* 29 PLN
Salmon crispy rice – tatar z łosia podany na chrupiącym ryżu z salsą 29 PLN
Shrimp crispy rice – sałatka z krewetki podana na chrupiącym ryżu 33 PLN
Tuna crispy rice – tatar z tuńczyka podany na chrupiącym ryżu z salsą 39 PLN
Triple taste crispy rice – tatar z tuńczyka, łosia oraz awokado podawane na chrupiącym ryżu 43 PLN

GUNKAN - 2 SZT.

- Gunkan tatar z łosia* 27 PLN
Gunkan kawior ikura 29 PLN
Gunkan tatar z tuńczyka 33 PLN

HOSOMAKI - 6 SZT.

- Hosomaki oshinko* 13 PLN
Hosomaki kampyo 13 PLN
Hosomaki ogórek 13 PLN
Hosomaki łosoś 19 PLN
Hosomaki łosoś awokado 20 PLN
Hosomaki tuńczyk 27 PLN
Hosomaki toro tatar 39 PLN

FUTOMAKI - 6 SZT.

- Futomaki z warzywami w tempurze* 19 PLN
Futomaki philadelphia z łosiem 27 PLN
Futomaki z pieczonym łosiem 29 PLN
Futomaki z krewetką w tempurze 33 PLN
Futomaki philadelphia z tuńczykiem 35 PLN
Futomaki z pieczonym węgorzem 37 PLN
Futomaki z owocami morza na maśle czosnkowym 45 PLN
Futomaki soft shell crab 49 PLN
Futo sashimi roll 49 PLN
Futomaki z ośmiornicą 49 PLN

NIGIRI - 2 SZT.

- Nigiri tamago* 13 PLN
Nigiri łosoś 19 PLN
Nigiri okoń morski 26 PLN
Nigiri gotowana krewetka 26 PLN
Nigiri ośmiornica 27 PLN
Nigiri kuromai z opalonym łosiem i dresingiem z orzechów 27 PLN
Nigiri fatty salmon podawane z czarna truflą 27 PLN
Nigiri tuńczyk 29 PLN
Nigiri pieczony węgorz 34 PLN
Nigiri seriola 35 PLN
Nigiri tuńczyk blue fin 42 PLN
Nigiri węgorz z foie gras i słodkim sosem 45 PLN
Nigiri toro 52 PLN

CALIFORNIA ROLLS - 6 SZT.

- Goma california z makrelą pacyficzną w panco* 29 PLN
California z łosiem owinięta w łosia 33 PLN
California z gotowaną krewetką owinięta avocado 38 Z PLN
Ebi ten California owinięta łosiem 43 PLN
California z łosiem owinięta w tuńczyka 45 PLN
California rainbow z trzema gatunkami ryb 45 PLN
California z łosiem i pieczonym węgorzem 45 PLN
California z tuńczykiem owinięta w tuńczyka 45 PLN
California z węgorzem foie gras i słodkim sosem 49 PLN
California z węgorzem, seriolą i limonką 49 PLN

FUSION ROLLS

- Ebi ten kuromai z krewetką w tempurze i opalonym łosiem 6 szt.* 49 PLN
Ebi ten tamago toji 8 szt. 49 PLN
Dragon ebi ten & unagi 6 szt. 49 PLN

OYAKOMAKI - 2 SZT.



- Oyakomaki z kawiozem ikura owinięte w lososia* 43 PLN
Oyakomaki z tatarem z serioli owinięte w tuńczyka blue fin 69 PLN
Oyakomaki z tatem z tuńczyka toro owinięte w tuńczyka blue fin 97 PLN

VEGAN MENU

- WEGAŃSKIE ROLKI W TEMPURZE

- Futomaki z warzywami w tempurze 6 szt.* 19 PLN
Futomaki kuromai z warzywami w tempurze 6 szt. 25 PLN
California roll z bakłażanem, batatem w tempurze oraz wędzonym tofu 6 szt. 35 PLN
California roll z awokado, szparagami w tempurze oraz truflą 6 szt. 35 PLN
California roll z jarmużem, porem w tempurze, prażonym słonecznikiem oraz wędzonym tofu 6 szt. 35 PLN
California z tatarem z awokado i porem w tempurze 6 szt. 35 PLN
Crispy rice z tatarem z awokado i bakłażanem 4 szt. 35 PLN

DESERY

- Lody* (o dostępne smaki zapytaj kelnera) 6 PLN / kulka
Mus czekoladowy 18 PLN
Ciasto dnia (o dostępne smaki zapytaj kelnera) 18 PLN
Tiramisu 18 PLN
Pierozki z jabłkiem z kulką lodów 18 PLN

NAPOJE

- Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic* 9 PLN
Sok jabłkowy, porzeczkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy 9 PLN
Fuzetea cytryna, brzoskwinia 250 ml 9 PLN
Kropla Delice / Kropla Beskidu 330 ml 6 PLN
Kropla Delice / Kropla Beskidu 750 ml 12 PLN
Acqua Panna / S. Pellegrino 750 ml 17 PLN
Napój aloesowy 11 PLN
Burn 13 PLN
Lemoniada 14 PLN

KAWA

- Espresso* 7 PLN
Double espresso 13 PLN
Americano 9 PLN
Cappuccino 9 PLN
Latte 9 PLN
Latte mrożona 16 PLN

HERBATA

- Herbata czarna* 12 PLN
Herbata zielona 12 PLN
Herbata sezonowa 15 PLN

WINA MUSUJĄCE Butelka / Kieliszek 120 ml

**Heretat Sabartes Cava Brut,
Hiszpania 69 PLN / 12 PLN**

Świeże i przyjemne w smaku, z aromatami tostów i suszonych owoców. Podawać jako aperitif, doskonale do sushi i ryb

**Follador Prosecco Treviso Doc Extra Dry
Włochy 89 PLN / 15 PLN**

Jasnosłomkowy kolor, bąbelki bardzo drobne, a pianka delikatna. Znakomite jako aperitif. Warto spróbować z rybami i skorupiakami. Doskonale się sprawdza w Orient – Expressie i National Gallery.

**Graham Beck MCC Rose Brut NV
RPA 129 PLN / 22 PLN**

Piękny różowo-srebrzysty kolor. Dużo aromatów malin i wiśni. Do lekkich przekąsek, flirtu, zabawy i gdy się jest zmęczonym.

WINA RÓŻOWE Butelka / Kieliszek 120 ml

**BY.OTTA.O.C. Cotes de Provence
Francja 129 PLN / 22 PLN**

Przyjazne, eleganckie różowe wino. Nuty moreli, brzoskwiń i mango. To ekspresyjne aromatyczne, czyste wino pełne owocowego smaku.

WINA BIAŁE Butelka / Kieliszek 120 ml

**Pessoa da Vinha Summer Wine
Portugalia 69 PLN / 12 PLN**

Biały symbol Portugalii. Jak lato w butelce. Świetnie smakuje z sushi, sałatkami i lekkimi rybnymi przystawkami.

**Altas Cumbres Torrontes
Argentyna 69 PLN / 12 PLN**

Wino pachnie świeżymi winogronami kwiatami i dojrzałą brzoskwinia. Jest rześkie, przyjemne do picia. Znakomicie pasuje do kuchni japońskiej i chińskiej.

**Castel Firman Pinot Grigio Riserva D.O.C.
Trentino, Włochy 89 PLN / 15 PLN**

Pinot Grigio idealne jako aperitif. W smaku harmonijne gruszka, rumianek i słodkie nuty wanilii.

**Batasiolo Gavi Del Comune Di Gavi
D.O.C.G., Włochy 89 PLN / 15 PLN**

Jedno z najważniejszych białych win Piemontu, wyprodukowane w wiosce Gavi. Bukiet to świeże owoce i białe kwiaty.

**Wente Morning Fog Chardonnay
USA 99 PLN / 17 PLN**

Chardonnay z Kalifornii o aromatach jabłka, tropikalnych owoców, wanilii i cynamonu. Doskonale do tuńczyka, łososia oraz dań wegetariańskich.

**Villa Huesgen Riesling (Schiffer) Mosel,
Niemcy 107 PLN / 18 PLN**

Wspaniały riesling ze stromych zboczy winnicy Trabeuer Wurergarten. Świeże, owocowe, mineralne.

**Amayna Sauvignon Blanc
Chile 119 PLN / 20 PLN**

Amayna z Chile to czysta magia. Pełne tropikalnych owoców imbiru, jaśminu. Ulubione wino prezydentów Chile.

**Pazzo Barantes, Albarino D.O., Rias Baixas,
Hiszpania 128 PLN / 22 PLN**

To Albarino z mnóstwem przypraw i świetną równowagą. Robert Parker mówi o nim że będzie cieszyło podniebienie przez kolejne 3-4 lata.

**Marques De Murrieta Reserva, Finca Ygay
D.O.C. Rioja, Hiszpania 185 PLN / 31 PLN**

Wino z 60 - letnich krzewów które spędziło 15-17 miesięcy w nowym francuskim dębie. Aromaty przypraw do pieczenia, migdałów toffi i melona.

WINA CZERWONE Butelka / Kieliszek 120 ml

**Reserva D'Amizade Friendship FADO,
Vinho Regional Lisboa,
Portugalia 69 PLN / 12 PLN**

Stoneczna Portugalia z najlepszego regionu Extramadura.

**Zenato Valpolicella Classico Superiore DOC,
Włochy 99 PLN / 17 PLN**

Rubinowy kolor. Nos delikatny, przypomina koktajlowe wisienki dojrzałe czereśnie. Do picia w dobrym towarzystwie.

Maius Assemblage Priorat D.O.Q.
Hiszpania 105 PLN / 18 PLN

Wzorowy przykład czerwonego wina z katalońskiego regionu Priorat. Balsamiczne i mineralne nuty dopełniają jakości.

Chateau La Grave Cru Bourgeois A.O.C.
Medoc, Francja 112 PLN / 19 PLN

Piękny francuski sen. 12 miesięcy w dębowych beczkach. Żywy aromat wiśni, czarnej jagody z nutami owoców cytrusowych.

Vina Pedrosa Cepa Gavilan Crianza
Hiszpania 119 PLN / 20 PLN

Żywiolowe wino zarówno dla początkujących, jak i zaawansowanych. Świetne z tuńczykiem i łososiem.

Stark-Conde Stellenbosch
Cabernet Sauvignon
RPA 169 PLN / 29 PLN

Głębokie cabernet sauvignon. Nuty tytoniu, czarnej porzeczki, ciepłych śliwkowych konfitur i węgla drzewnego. Mocna rzecz.

Marques De Murietta Reserva Finca
Ygay D.O.C.Roja
Hiszpania 169 PLN / 29 PLN

Reserva w klasycznym hiszpańskim stylu. Dojrzewa 28 miesięcy w beczce i 12 miesięcy w butelce. Kuszące bogactwo aromatów

Amayna Syrah
Chile 175 PLN / 30 PLN

Syrah z Chile to pełen życia fiolet w kieliszku 92 pkt u Roberta Parkera mówi samo za siebie

WINA DESEROWE Butelka / Kieliszek 120 ml

Choya Umesbu
Japonia 95 PLN / 21 PLN
Japońskie wino śliwkowe

SZAMPANY Butelka / Kieliszek 120 ml

Deutz, Brut Classic
Szampania, Francja 270 PLN / 55 PLN

Moet & Chandon Brut Imperial,
Szampania, Francja 270 PLN / 55 PLN

Deutz, Brut Rose,
Szampania, Francja 330 PLN

Moet & Chandon, Brut Rose Imperial,
Szampania, Francja 330 PLN

SZAMPANY ROCZNIKOWE Butelka

Dom Perignon Vintage 2010, Brut,
Francja 1390 PLN

Louis Roederer Cristal AOC Champagne Blanc
2012, Francja 1990 PLN

SAKE NA CIEPŁO Butelka / Karafka 120 ml

Traditional Geikkeikan Sake 135 PLN / 35 PLN

SAKE NA ZIMNO Butelka 720 ml/Kieliszek 40 ml

Sake Gogenshu Nigori 240 PLN / 17 PLN

Sake Kuheiji „Eau de Desir” 330 PLN / 20 PLN

WABU

SUSHI & JAPANESE TAPAS

ALKOHOLE

GIN 40 ml

Tanqueray no. Ten 25 PLN

VERMOUTH 80 ml

Martini Bianco 15 PLN

Martini Extra Dry 15 PLN

Martini Rosso 15 PLN

WHISKY 40 ml

Glenmorangie Original 10 YO 22 PLN

Nikka Days 22 PLN

Ardbeg 10 YO 24 PLN

Nikka Super 25 PLN

Nikka Coffey Grain 35 PLN

Nikka from the Barrel 39 PLN

Nikka Taketsuru Pure Malt 21 YO 90 PLN

WÓDKA Butelka 700 ml / Kieliszek 40 ml

Absolut 160 PLN / 13 PLN

Orkisz 210 PLN / 15 PLN

Belvedere 250 PLN / 17 PLN

DIGESTIVE 40 ml

Jagermeister 15 PLN

Hennessy Fine de Cognac 35 PLN

LIKIERY 40 ml

Campari 15 PLN

Bailey's 15 PLN

Cointreau 15 PLN

Aperol 15 PLN

PIWA 330 ml

Żywiec 11 PLN

Żywiec 0% 11 PLN

Asahi 12 PLN

Sapporo 12 PLN

Kirin 12 PLN