

WABU

SUSHI & JAPANESE TAPAS

ZUPY

- Miso-shiru – tradycyjna japońska zupa na bazie dashi klasyczna 19 PLN / łosoś 27 PLN / owoce morza 29 PLN*
- Gyoza donburi – bulion wegetariański na bazie kombu z pierożkami warzywnymi 25 PLN*
- Tom yum – pikantny bulion z mlekiem kokosowym, grzybami paku i kolendra kurczak 35 PLN / krewetki 37 PLN*

PRZYSTAWKI

- Edamame – fasolka sojowa 25 PLN*
- Pierozki gyoza 6 szt. – japońskie pierożki z warzywami, kurczakiem, kaczką lub krewetką warzywa 25 PLN / kurczak 27 PLN / kaczka 29 PLN / krewetka 29 PLN*
- Ceviche dnia (zapytaj kelnera) 49 PLN*

TEMPURA

- Veggie tempura – warzywa w tempurze 8 szt. 39 PLN*
- Baby shrimp tempura – krewetka w tempurze 6 szt. 49 PLN*
- Seafood tempura - mix owoców morza w tempurze 6 szt. 49 PLN*

SALATY

- Salatka z trawy morskiej 21 PLN*
- Kimchi – pikantna салатка z kiszanej kapusty 21 PLN*
- Wakame sarada – algi morskie, ogórek, tofu z dresingiem sojowo-sesamowym 21 PLN*

BURGERY - 3 SZT.

- Fish crispy burger – burger z okonia morskiego w panco z cukinią i wasabi mayo 49 PLN*
- Duck burger – burger z marynowanej kaczki z piklowaną cebulą 59 PLN*
- Beef kimchi burger – burger z polskiej wołowiny z kimchi i sriracha mayo 59 PLN*
- Wagyu burger 69 PLN*

WOŁOWINA

- Wagyu carpaccio – cienko krojona wołowina, marynowane wasabi i sos ponzu 149 PLN*
- Rozbief premium stek – podawany z puree z edamame oraz ceviche z pomidorków 100 g 49 PLN**
- *steaki mają wagę ok. 200 g*

CIEPŁE DANIA

- Kurczak – podawany ze słodkim sosem teriyaki, ryżem lub makaronem do wyboru 49 PLN*
- Łosoś – łosoś podawany ze słodkim sosem, ryżem lub makaronem do wyboru 59 PLN*

SASHIMI

- 1 gatunek ryby – 5 szt. (łosoś, tuńczyk yellowfin, okoń, krewetka) 49 PLN*
- 3 gatunki ryby – 15 szt. (łosoś, tuńczyk yellowfin, okoń, krewetka) 115 PLN*
- 3 gatunki ryby – 15 szt. (łosoś, tuńczyk, okoń, krewetka, ośmiornica, węgorz, seriola, tuńczyk bluefin) 185 PLN*
- Ponzu salmon sashimi – sashimi z łososia w sosie ponzu 6 szt. 49 PLN*
- Hamachi sashimi – cienko krojona seriola z sosem yuzu 6 szt. 69 PLN*
- Toro sashimi – delikatnie przypalany tuńczyk toro, foie gras i marynowane wasabi 6 szt. 139 PLN*

Z E S T A W Y W A B U

Nowy początek 59 PLN

Futomaki z pieczonym łososiem 6 szt.

Łosoś nigiri 2 szt.

Hot & sexy 79 PLN

Futomaki z pieczonym łososiem 6 szt.

Futomaki z krewetką w tempurze 6 szt.

Tatarski z krewetkami 89 PLN

Futomaki z tatarem z łososia 6 szt.

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

Uczta Wabu 99 PLN

Ebi ten tamago toji 8 szt.

Salmon crispy rice 4 szt.

Ulubiony 109 PLN

Salmon crispy rice 4 szt.

Ebi ten california owinięta w węgorza 6 szt.

Łosoś nigiri 2 szt.

Rainbow set 115 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. 189 PLN

Futomaki philadelphia z łososiem 6 szt.

Futomaki z krewetką w tempurze 6 szt.

Futomaki z pieczonym łososiem 6 szt.

Ebi ten california owinięta w węgorza 6 szt.

Łosoś nigiri 2 szt.

Prawdziwa uczta dla dwojga wersja 2. 199 PLN

Futomaki z pieczonym łososiem 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 49 PLN*
- Tatar z tuńczyka – miseczka / maki 59 PLN*
- Tatar z tuńczyka blue fin – miseczka / maki 99 PLN*
- Tatar z tuńczyka toro – miseczka / maki 139 PLN*

CRISPY RICE - 4 SZT.

- Salmon black & white crispy rice – opalany łosoś podany z białym i czarnym ryżem z mozzarellą 35 PLN*
- Salmon crispy rice – tatar z łosia podany na chrupiącym ryżu z salsą 35 PLN*
- Shrimp crispy rice – sałatka z krewetki podana na chrupiącym ryżu 39 PLN*
- Tuna crispy rice – tatar z tuńczyka podany na chrupiącym ryżu z salsą 43 PLN*
- Triple taste crispy rice – tatar z tuńczyka, łosoś oraz awokado podawane na chrupiącym ryżu 49 PLN*

NIGIRI - 2 SZT.



- Nigiri łosoś 23 PLN*
- Nigiri okoń morski 39 PLN*
- Nigiri ośmiornica 35 PLN*
- Nigiri kuromai z opalonym łosiem i dresingiem z orzechów 33 PLN*
- Nigiri tuńczyk 35 PLN*
- Nigiri pieczony węgorz 39 PLN*
- Nigiri seriola 39 PLN*
- Nigiri fatty salmon podawane z czarna truflą 45 PLN*
- Nigiri tuńczyk blue fin 49 PLN*
- Nigiri węgorz z foie gras i słodkim sosem 49 PLN*
- Nigiri toro 57 PLN*

GUNKAN - 2 SZT.



- Gunkan tatar z łosia 29 PLN*
- Gunkan tatar z tuńczyka 35 PLN*
- Gunkan kawior ikura 41 PLN*

HOSOMAKI - 6 SZT.



- Hosomaki oshinko 15 PLN*
- Hosomaki kampyo 15 PLN*
- Hosomaki ogórek 15 PLN*
- Hosomaki łosoś 23 PLN*
- Hosomaki łosoś awokado 25 PLN*
- Hosomaki tuńczyk 33 PLN*
- Hosomaki toro tatar 45 PLN*

CALIFORNIA ROLLS - 6 SZT.



- California z łosiem owinięta w łosia 43 PLN*
- California z gotowaną krewetką owinięta avocado 45 PLN*
- Ebi ten california owinięta łosiem 49 PLN*
- California z łosiem owinięta w tuńczyka 49 PLN*
- California rainbow z trzema gatunkami ryb 49 PLN*
- California z łosiem i pieczonym węgorzem 55 PLN*
- California z tuńczykiem owinięta w tuńczyka 55 PLN*
- California z węgorzem foie gras i słodkim sosem 59 PLN*
- California z węgorzem, seriolą i limonką 55 PLN*

FUTOMAKI - 6 SZT.



- Futomaki philadelphia z łosiem 35 PLN*
- Futomaki z pieczonym łosiem 37 PLN*
- Futomaki z krewetką w tempurze 43 PLN*
- Futomaki philadelphia z tuńczykiem 45 PLN*
- Futomaki z pieczonym węgorzem 45 PLN*
- Futomaki z owocami morza na masle czosnkowym 49 PLN*
- Futomaki sashimi roll 59 PLN*
- Futomaki soft shell crab 55 PLN*
- Futomaki z ośmiornicą 59 PLN*

FUSION ROLLS



- Ebi ten kuromai z krewetką w tempurze i opalonym łosiem 6 szt. 55 PLN*
- Dragon ebi ten & unagi 6 szt. 55 PLN*
- Ebi ten tamago toji 8 szt. 65 PLN*

OYAKOMAKI - 2 SZT.



- Oyakomaki z kawiorek ikura owinięte w łosia 49 PLN*
Oyakomaki z tatarem z tuńczyka toro owinięte w tuńczyka blue fin 97 PLN
Oyakomaki z tatarem z serioli owinięte w tuńczyka blue fin 69 PLN

WEGAŃSKIE ROLKI W TEMPURZE



- Futomaki z warzywami w tempurze 6 szt. 29 PLN*
Futomaki kuromai z warzywami w tempurze 6 szt. 39 PLN
California roll z bakłażanem, batatem w tempurze oraz wędzonym tofu 6 szt. 39 PLN
California roll z jarmużem, porem w tempurze, prażonym słonecznikiem oraz wędzonym tofu 6 szt. 39 PLN
California z tatarem z awokado i porem w tempurze 6 szt. 39 PLN
Crispy rice z tatarem z awokado 4 szt. 39 PLN
California roll z awokado, szparagiem w tempurze oraz truflą 6 szt. 41 PLN

DESERY

- Lody (o dostępne smaki zapytaj kelnera) 8 PLN / kulka*
Mus czekoladowy 25 PLN
Ciasto dnia (o dostępne smaki zapytaj kelnera) 25 PLN
Tiramisu z zielonej herbaty 25 PLN
Pierogi z jabłkiem z kulką lodów 25 PLN

NAPOJE

- Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic 9 PLN*
Sok jabłkowy, porzeczkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy 250 ml 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
Lemoniada 17 PLN

KAWA

- Espresso 7 PLN*
Double espresso 13 PLN
Americano 9 PLN
Cappucino 9 PLN
Latte 9 PLN
Latte mrożona 19 PLN

HERBATA

- Herbata czarna 12 PLN*
Herbata zielona 15 PLN
Herbata sezonowa 19 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

169 PLN / 29 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.OTT A.O.C. Cotes de Provence, Francja

189 PLN / 29 PLN

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

WINA BIAŁE Butelka / Kieliszek 120 ml

Pinot Grigio DOC Domini Veneti, Veneto, Włochy

75 PLN / 13 PLN

Wino o słomkowej barwie z zielonkawymi refleksami. W nosie nuty kwiatów i białej brzoskwini. Świetne połączenie świeżości z gorzkimi migdałami.

Altas Cumbres Torrontes, Argentyna

77 PLN / 14 PLN

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

Pessoa da Vinha, Summer Wine, Portugalia

81 PLN / 15 PLN

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

Batasiolo Gavi del Comune di Gavi, DOCG, Włochy

113 PLN / 19 PLN

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

Wente Morning Fog Chardonnay, USA

134 PLN / 23 PLN

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

Gewurztraminer DOC, Cantina Terlan, Włochy

140 PLN / 24 PLN

Jasno-żółty kolor, wyczuwalne aromaty grejpfruta, limonki, liści róż oraz imbiru. Idealnie pasuje do japońskich przekąsek.

Villa Huesgen Riesling (Schiffer) Model, Niemcy

145 PLN / 25 PLN

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

Amayna Sauvignon Blanc, Chile

159 PLN / 26,5 PLN

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

Winkl Sauvignon Blanc, DOC, Cantina Terlan, Włochy

175 PLN / 29,5 PLN

Czego tu nie ma: marakuja, mandarynka, liczi, kwiat bzu. Świetna mieszanka o typowym zielonym odcieniu.

WINA CZERWONE Butelka / Kieliszek 120 ml

**Reserva D'Amizade Friendship FADO,
Vinho Regional Lisboa, Portugalia
85 PLN / 15 PLN**

*Słoneczna Portugalia z najlepszego regionu
Extramadura.*

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

*Rubinowy kolor. Nos delikatny, przypomina
koktajlowe wisienki i dojrzałe czereśnie.*

**Maius Assemblage Priorat, DOQ, Hiszpania
139 PLN / 24 PLN**

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

**Wina Pedrosa cepa Gavilan Crianza,
Hiszpania 149 PLN / 26 PLN**

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

**Stark-Conde Stellenbosch Cabernet
Sauvignon, RPA 189 PLN / 32 PLN**

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

Amayna Syrah, Chile 249 PLN

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

**Imperial Gran Reserva CVNE, Rioja,
Hiszpania 349 PLN**

*To jedno z najlepszych win Hiszpanii od 1920
roku. Produkowany tylko wtedy, gdy rocznik jest
naprawdę wyjątkowy.*

WINA DESEROWE Butelka / Kieliszek 120 ml

Choya Umeshu, Japonia 95 PLN / 21 PLN

Japońskie wino śliwkowe.

SZAMPANY Butelka / Kieliszek 120 ml

Deutz, Brut Classic 350 PLN / 67 PLN

Szampania, Francja

**Moet & Chandon Brut Imperial
350 PLN / 67 PLN**

Szampania, Francja

**Moet & Chandon Brut Rose Imperial
390 PLN**

Szampania, Francja

SZAMPANY ROCZNIKOWE Butelka

**Dom Perignon Vintage 2010, Brut
1390 PLN**

Szampania, Francja

**Louis Roederer Cristal, AOC, Champagne
Blanc 2012 - 1990 PLN**

Szampania, Francja

SAKE NA CIEPŁO Butelka / Karafka 120 ml

Traditional Geikkeikan 135 PLN / 35 PLN

Japonia

SAKE NA ZIMNO Butelka / Karafka 120 ml

Sake Gozenshu Nigori 240 PLN / 17 PLN

Japonia

**Sake Kubeiji „Eau de Desir”
330 PLN / 20 PLN**

Japonia

ALKOHOLE

GIN 40 ml

Tanqueray no. ten 27 PLN

VERMOUTH 80 ml

Martini Bianco 17 PLN

Martini Extra Dry 17 PLN

Martini Rosso 17 PLN

WHISKY 40 ml

Glenmorangie Original 10 YO 25 PLN

Nikka Days 25 PLN

Ardbeg 10 YO 27 PLN

Nikka Super 29 PLN

Nikka Coffee Grain 39 PLN

Nikka from the Barrel 43 PLN

Nikka Taketsuru Pure Malt 21 YO 99 PLN

WÓDKA Butelka 700 ml / Kieliszek 40 ml

Absolut 180 / 15 PLN

Orkisz 230 / 18 PLN

Belvedere 280 / 20 PLN

DIGESTIVE 40 ml

Jagermeister 17 PLN

Hennessy Fine de Cognac 39 PLN

LIKIERY 40 ml

Campari 17 PLN

Bailey's 17 PLN

Cointreau 17 PLN

Aperol 17 PLN

PIWA 330 ml

Żywiec 13 PLN

Żywiec 0% 13 PLN

Asahi 17 PLN

Sapporo 17 PLN

Kirin 17 PLN