

WABU

SUSHI & JAPANESE TAPAS



SHARING MENU I - 200 zł / osoba

Kieliszek Prosecco lub bezalkoholowe Prosecco

Przystawki

Edamame oprószone solą morską
Smażone pierożki gyoza wegetariańskie
Smażone pierożki gyoza z kurczakiem
Sałatka Wabu z mixem sałat, awokado, grzankami oraz japonskim vinaigrette

Sushi

Rolka sushi maki z pieczonym łososiem
Rolka sushi maki tamago z gotowaną krewetką
Rolka sushi maki z ogórkiem

Dania główne

Grilowany łosoś w aromatycznym sosie teriyaki
Kurczak sous vide zapiekany podany z peruwiańskim sosem anticucho
Smażone tofu podane w sosie yuzu miso
Sezonowe warzywa w cytrusowym sosie ponzu
Miseczka ryżu dla każdej osoby

Deser (*podany indywidualnie*)

Tort Black Forest z wiśniami w rumie i kremem śmietankowym

WABU

SUSHI & JAPANESE TAPAS



SHARING MENU II - 235 zł / osoba

Kieliszek Prosecco lub bezalkoholowe Prosecco

Przystawki

Zupa miso (*podana indywidualnie*)
Smażone pierożki gyoza wegetariańskie
Smażone pierożki gyoza z kurczakiem
Tempura warzywna z sosem shiso salsa
Japońska sałatka sashimi z trzech gatunków ryb

Sushi

Rolka sushi maki z krewetką w tempurze
Rolka sushi maki Philadelphia z pieczonym łososiem
Rolka sushi maki z awokado

Dania główne

Łosoś marynowany w miso, smażony, podany z peruwiańskim sosem anticucho
Pad Thai wegetariański z tofu i warzywami
Pierś z kaczki w japońskim sosie śliwkowym
Sezonowe warzywa w cytrusowym sosie ponzu
Miseczka ryżu dla każdej osoby

Deser (*podany indywidualnie*)

Lody mochi o smaku mango i kokosa

WABU

SUSHI & JAPANESE TAPAS



SHARING MENU III - 270 zł / osoba

Kieliszek Prosecco lub bezalkoholowe Prosecco

Przystawki

- Zupa Tom Yum z krewetkami (*podana indywidualnie*)
- Smażone pierożki gyoza wegetariańskie
- Smażone pierożki gyoza z kaczką
- Tempura warzywna z sosem shiso salsa
- Sałatka z glonów morskich
- Ceviche z okonia morskiego inspirowane kuchnią peruwiańską

Sushi

- Rolka sushi maki wegetariańska z tempurą ze szparagów i awokado
 - Rolka sushi maki z tuńczykiem
 - Sushi nigiri crispy rice z łososiem i chilli
-

Dania główne

- Stek ze szkockiej wołowiny Black Angus
 - Smażone tofu podane w sosie yuzu miso
 - Pad Thai z krewetkami
 - Sezonowe warzywa w cytrusowym sosie ponzu
 - Miseczka ryżu dla każdej osoby
-

Deser (*podany indywidualnie*)

- Creme Brulee z malinami