


## PRZYSTAWKI

Gyoza z kaczką 1szt 	8-
sos śliwkowo-orzechowy /kolendra	
Ebi tempura 1szt.	8-
krewetka w tempurze / sos spicy mayo	
Sake tataki	38-
opalany łośoś / sos miso / chipsy z czosnku / kolendra / rzodkiew	
Sake tatar	47-
tatar z łośosia/awokado/ponzu/dymka/miso	
Tatar maguro 	57-
tatar z tuńczyka bluefin/dymka/ sezam/ imbir/ sos	
Edamame 	20-
młoda soja/ sól morska Maldon	
Wakame 	18-
salatka wakame/ ogórek/ sezam	
Mini miso wege 	20-
dashi/wakame/ grzyby shiitake/ dymka	
Mini miso łośoś	25-
dashi/wakame/ łośoś/ grzyby shiitake/ dymka	

## HOSOMAKI

Cienkie rolki z jednym składnikiem 8szt.

Sake lub sake grill	27-
łośoś surowy lub grillowany, wasabi	
Tai kombujime	27-
dorada marynowana w kombu, wasabi, limonka	
Maguro akami	37-
chuda część tuńczyka btekitnopłetwego(bluefin)/wasabi	
Maguro o-toro	37-
tłusta część tuńczyka btekitnopłetwego(bluefin) /wasabi	
Unagi teriyaki	33-
węgorz grillowany/wasabi	
Hotate limonka	35-
małże św. Jakuba z Hokkaido/wasabi	
Warzywa   do wyboru: awokado, ogórek, kanpio 	19-




## NIGIRI

Porcja ryżu z najwyższej jakości rybą oraz wasabi 2szt.

Sake	27-
łośoś	
Sake toro 	28-
opalany brzuch łośosia	
Tai kombujime	27-
marynowana dorada w wodorostach kombu	
Ikura	31-
marynowana ikra łośosia	
Maguro akami	37-
chuda część tuńczyka btekitnopłetwego(bluefin)	
O-toro maguro 	37-
tłusta część tuńczyka btekitnopłetwego(bluefin)	
Hotate.	35-
małże św. Jakuba z Hokkaido	
Awokado 	20-
awokado/ sos miso/ migdały	
Selekcja nigiri 6 szt. 	95-
wybór szefa	

## SASHIMI

Plastry surowej ryby podawane z sosem ponzu 3 szt.

Sake	40-
łośoś	
Tai kombujime	40-
marynowana dorada w kombu	
Akami	45-
chuda część tuńczyka btekitnopłetwego(bluefin)	
O-toro 	50-
tłusta część tuńczyka btekitnopłetwego(bluefin)	
Hotate	45-
małże św. Jakuba z Hokkaido	
Wasabi świeżo tarte  	15-

## URAMAKI

Rolki z ryżem na zewnątrz 8szt.

Sake	40-
łośoś/awokado/serek/sezam/wasabi	
Ebi tempura	40-
krewetka tempura/kanpio/serek/ogórek/wasabi/sezam	
Maguro akami	46-
tuńczyk bluefin/awokado/ogórek/dymka/ spicy mayo/wasabi	
Unagi grill	40-
węgorz/ kanpio/awokado/serek/sos terujaki/sezam	
Yasai 	37-
szparagi w tempurze/dymka/awokado/sos miso/sezam	


## SPECIAL URAMAKI

Autorskie rolki Daigo


Sake aburi 	45-
opalany łośoś/surowy łośoś/awokado/sos miso/dymka/wasabi	
Hotate 	52-
małże/ikura łośosia/szparagi/awokado/sos kimizu/wasabi	
Sake tatar	47-
tatar z łośosia/awokado/ogórek/sezam/miso/wasabi	
Ebi Sake	47-
łośoś surowy/krewetki tempura/mango/awokado/sos/wasabi	
Rainbow	49-
łośoś surowy/trzy rodzaje ryby/szparagi/mango/awokado/wasabi	
Wow	45-
krewetki tempura/kanpio/ogórek/awokado/sos/wasabi/migdały	
Tai 	44-
dorada kombujime/awokado/mango/limonka/wasabi	
Akami truffle roll	49-
tuńczyk akami/ogórek/awokado/majonez truflowy/dymka/ wasabi	
Toro aburi 	64-
krewetka tempura/awokado/toro opalane/chips z czosnku/teriyaki	
Unagi ebi	43-
węgorz /krewetka tempura/sos/awokado/wasabi/pieprz sansho	
Nasu roll  	40-
por/awokado/kanpio/bakłazan/wasabi/sos truflowy	

## FUTOMAKI

Grube rolki pełne ryb i świeżych dodatków. 6szt.

Sake	39-
łośoś /awokado/ogórek/kanpio	
Sake grill	40-
łośoś grillowany /awokado/kanpio/sos teriyaki/ogórek/dymka	
Ebi tempura	41-
krewetka tempura/mango/ogórek/awokado/sos	
Maguro akami	45-
tuńczyk bluefin/awokado/kanpio/ogórek/dymka/wasabi/sos	
Tatar ebi 	43-
tatar łośoś/ krewetka tempura/ogórek/awokado /sos	

 -musisz spróbować

 -wege

## ZESTAWY


ZESTAW MINI Hosomaki maguro akami/Uramaki ebi tempura/Futomaki sake	14szt. 66-
PHILADELPHIA SET Uramaki: sake aburi/sake tatar/ebi tempura	24szt. 132-
ISHI WEGE SET  Hosomaki: awokado/kanpio/Uramaki yasaii/Futomaki z warzywami	22szt. 99-
AI SET Nigiri: maguro akami, sake/Hosomaki kanpio/uramaki dorada kombujime/Futomaki ebi tempura	26szt. 154-
EMI SET Futomaki: sake/szparagi w tempurze/maguro/ebi tempura/dorada marynowana.	30szt. 181-
KOKESHI SET  Uramaki:dorada/rainbow/maguro akami/surowy łosoś; Futomaki: cukinia tempura/krewetka tempura	44szt. 229-

## CHIRASHI SUSHI

Rodzaj japońskiej potrawy sushi, podawanej w miseczce z ryżem i ułożonymi na nim składnikami.

Z rybą, krewetkami i warzywami	75-
Z warzywami	55-
Kids grillowany łosoś/ kanpio/ mango/ awokado/ sos	39-
Miseczka ryżu z sezamem	10-

## DESERY

Lody sezamowe z matchą	21-
Sernik miso karmel 	27-

### Jak podajemy nasze sushi?

Każde sushi podajemy na bieżąco, aby zachować idealną temperaturę i świeżość składników.

Sos sojowy rekomendujemy używać delikatnie - tak, aby w pełni docenić smak ryb i dodatków.







## NAPOJE

Woda niegazowana (karafka)	8-
Woda gazowana 0,3	8-
On lemon	15-
Sok jabłkowy	10-
Aloe vera	12-
Coca-cola	12-
Lemoniada klasyczna / yuzu	1l-29/0,3-15

## MATCHA

Matcha shot	11-
Matcha latte	20-
Leoniada matcha	17-
Matcha ice latte	20-
Matcha Cloud Matcha/śmietanka/woda kokosowa	22-

## HERBATY

Mrożona jaśminowa	0,3/15-
Jasmine green Japońska zielona herbata z dodatkiem jaśminu.  2 minuty	200ml/12-
Hojicha Japońska zielona herbata prażona, składająca się głównie z łodyżek krzewu herbacianego.  2,5 minuty	
Genmaicha Klasyczna herbata z prażonym ryżem. Tradycyjny smak oryginalnej japońskiej herbaty.  1,5 minuty	
Sencha Japan Herbata Japan Sencha Premium to tradycyjna, wysokiej jakości japońska herbata.  2 minuty	
Sencha Sakura Wybitna zielona herbata z dodatkiem aromatycznej wiśni otulonej subtelnymi płatkami róży, to idealna kompozycja.  3 minuty	
Miodowo-cytrusowa Połączenie zielonej i białej herbaty z imbirem, miodem, suszoną maliną oraz cytrusami.  3 minuty	

Wszystkie podawane ceny są w złotych.  
Serwis 10% jest wliczony w cenę dla grupy powyżej 5 osób.



## OMAKASE

Dosłownie oznacza "pozostawiam to Tobie"  
Autorskie doświadczenie sushi przygotowane przez naszego sushi szefa w oparciu o świeże ryby i najlepsze składniki dnia.  
Serwowane z prawdziwym świeżo tartym wasabi oraz selekcją najwyższej jakości dodatków.  
Dla osób które chcą odkryć sushi w jego najbardziej autentycznej formie.

Sashimi  
Tataki  
Gyoza  
Temaki  
Selekcja nigiri  
Maki

Jedna osoba 199-

Dwie osoby 395-



Menu przygotowane przez sushi szefa, będącego jednocześnie właścicielem Daigo sushi

## PIWO JAPOŃSKIE

**Iki 0,0%**  18-  
Połączenie zielonej herbaty Sencha oraz imbiru.

**Sapporo Premium Beer 4,7%** 20-  
Orzeźwiający lager o wyrazistym, wyrafinowanym smaku i czystym finiszu.

**Echigo koshihikari 5%** 28-  
Japońskie piwo o oryginalnej recepturze, bazującej na słodzie jęczmiennym, chmielu, kukurydzy oraz oczwiciście ryżu. Ma intrygujący, niezwykły smak.

## SAKE Wytrawne

**Mutemuka Shuzō** 50m/20-  
Pełne, treściwe, wytrawne, niepasteryzowane sake – mineralne i pełne umami, o aromacie białej czekolady i ziemistym posmaku.  
Zawartość alkoholu: 18%

**Amabuki Super Dry** 50ml/28-  
Bardzo wyraźna w smaku edycja, która swym stylem nawiązuje do wysoko-kwasowych, białych win smakowych. Początkowo słodkie i delikatne, po chwili wykazuje mocną wytrawność i głęboki charakter.  
Region: Kyushu  
Rodzaj ryżu: Yamada Nishiki  
Zawartość alkoholu: 15%  
Kwasowość: 1,6

**Ninki Gold** 50ml/23-  
W smaku idealnie zbalansowana świeżość i wytrawność, przełamana niezwykle przyjemną głęboką słodyczą.  
Region: Fukushima  
Rodzaj ryżu: Gohyaku Mangoku  
Zawartość alkoholu: 15%  
Kwasowość: 1,8

## Sparkling

**Nisiki Rice Magic Sparkling Red** 0,3/115-  
Sake musująca. Niezwykła kompozycji odmian ryżu, z czego ta „czarna odmiana” odpowiada za finalny kolor trunku.

Region: Fukushima  
Rodzaj ryżu: 50% Asamurasaki oraz „Kuromai”  
Zawartość alkoholu: 7%  
Kwasowość: 6.5

## Półwytrawne

**Kizan** 50ml/22-  
Owocowy sake ginjō – 100% czyste wino ryżowe  
Owocowy elegancki niepasteryzowany sake z Alp Japońskich. Słodki i aromatyczny jak gruszka i jabłko, ale niezwykle pełny jak na ginjō.  
Zawartość alkoholu: 15%

**Daigo No Shizuku** 50ml/25-  
Jasno-słomkowy odcień nadaje mu wielkiej szlachetności. Sake z pełnym smakiem ukazującym słodkie owoce i marynowanym charakterem ume i cytrusów.  
Jego kwasowość jest żywa i orzeźwiająca.  
Zawartość alkoholu: 13%

**Ninki II Genshu** 50ml/25-  
Skoncentrowany i intensywny smak.  
Region: Fukushima  
Rodzaj ryżu: Gohyaku Mangoku  
Zawartość alkoholu: 11%  
Kwasowość: 2,2

**SAKE TASTING**  3X50ml/69-  
Degustacja trzech rodzajów sake – od wykwintnych odmian po bardziej smakowe.





## WINO ŚLIWKOWE

**Choya Original** 150ml/19- 750/80-  
Wytwarzane z japońskich owoców śliwki ume, cukru i japońskiej wódki „shochu”. Często nazywany potocznie winem śliwkowym, o charakterystycznym słodko-kwaśnym smaku.





## WINA NATURALNE

### Sparkling

**DJUICE Core Fizzy 2022** 187ml/29-

Świeże i musujące doświadczenie, Fizzy White jest zarówno rzeńskie, jak i owocowe.  
 Szcep: Trebbiano i Yellow Muscat.  
 Region: Abruzja, Włochy  
 Rodzaj: białe musujące wino  
 Zawartość alkoholu: 10%

**Meinklang Foam Vulkán** 150-

Smakuje jak letnia mikstura z polnych kwiatów, białych owoców, zielonych jabłek i cierpkich cytryn z subtelną drożdżową nutą, która łagodzi intensywną kwasowość.  
 Szcep: Harslevelu Juhfark  
 Region: Burgenland, Austria  
 Rodzaj: białe musujące wino  
 Zawartość alkoholu: 11%



## Orange

**DJUICE Amber 2021** 250ml/39-

Nuty świeżych owoców cytrusowych wszystkiego rodzaju, zmieszane z pewnym drożdżowym charakterem, nutą suszonych ziół.

🍇 Szczep: Welschriesling, Pinot gris & Grüner Veltliner

🌍 Region: Bunderland, Austria

🍷 Rodzaj: pomarańczowe wino - lekkie

🍷 Zawartość alkoholu: 11,5%

Winiarz: Mainklang

Artysta: Carolina Moscoso

**Podere Ortica Ade 2022** 180-

Maślane, bogate w minerały, zioła, białe owoce i kwiaty. Świeże i soczyste wino.

🍇 Szczep: Trebiano

🌍 Region: Toskania, Włochy

🍷 Rodzaj: Pomarańczowe wino

🍷 Zawartość alkoholu: 10%

## White

**Bianco valli unite 2023** 100ml 30-  
750ml 139-

Charakteryzujące się świeżością, rześkością, nutami owocowymi, niską zawartością siarczynów i organicznym podejściem.

🍇 Szczep: Cortese

🌍 Region: Piedmont, Włochy

🍷 Rodzaj: białe wino

🍷 Zawartość alkoholu: 12%

**Gustavshof Kalkstein 2022** 100ml 30-  
750ml 169-

Piękny, naturalny, pełny wigoru i młodzieńczej brawury, owocowy mineralny.

🍇 Szczep: Riesling

🌍 Region: Rheinhessen Niemcy

🍷 Rodzaj: białe wino

🍷 Zawartość alkoholu: 11,5%

**DiUCE Crispy White 2022** 187ml/29-

To wino jest jednocześnie owocowe i przyjazne, z idealną dawką świeżości.

Jeśli przyjrzeć się bliżej, dostrzeżesz melona, gruszkę, odrobinę mineralności skalne i minimalną ilość siarki.

🍇 Szczep: Trebiano

🌍 Region: Abruzja, Włochy

🍷 Rodzaj: wino białe

🍷 Zawartość alkoholu: 11,5%

Artysta: Johan Alenius

## Red

**Valli Unite ALESSANDRINO 2022** 150-

Jest energetyczne, świeże i soczyste wino, które w nosie ukazuje dojrzałe wiśnie i nieco dymnych aromatów. Podniebienie jest soczyste, pełne owoców z nutami dymu i dziczyzny z cierpkim finiszem.

🍇 Szczep: Croatina

🌍 Region: Piemont, Włochy

🍷 Rodzaj: wino czerwone

🍷 Zawartość alkoholu: 13%

## Koktajle

Martini Fiero & tonik 29-

Martini Fiero 0% & tonik 29-

Ume spritz 33-

wino śliwkowe/prosecco/sok yuzu



DAIGO  
SUSHI

Napoje alkoholowe