# NA POCZĄTEK

**Gyoza z kaczką 4szt** ♡ — 32-
sos śliwkowo-orzechowy

**Ebi tempura 5szt** — 40-
krewetka tempura / sos spicy mayo

**Sake tataki** ♡ — 38-
opalany łosoś / sos miso / chipsy z czosnku /dymką

**Sake tatar** — 47-
tatar z łososia/ awokado/ dymka/ miso/ yuzu

**Tatar maguro** ♡ — 57-
tatar z tuńczyka bluefin/dymka/ sezam/ trufla

**Edamame** — 20-
młoda soja/sól morska Maldon

**Wakame** — 18-
salatka wakame/ ogórek/ sezam

**Mini miso łosoś / wege** — 25-
dashi/wakame/ grzyby shitake/ dymka

**Wasabi świeżo tarte** — 15-

# HOSOMAKI

Cienkie rolki z jednym składnikiem, 8szt.

**Sake lub sake grill** — 27-
łosoś surowy lub grillowany/ wasabi

**Maguro akami** — 37-
chuda część tuńczyka błekitnopłetwego(bluefin)/ wasabi

**Hotate limonka** — 35-
małże św. Jakuba z Hokkaido/ wasabi

**Yasai** — 19-
do wyboru: awokado/ ogórek/ kanpio

# SASHIMI MAKI

Rolki zawijane w nori bez ryżu, 6szt.

**Sake lub sake grill** — 45-
awokado/ kanpio/ ogotek/ dymka/ sos/ yuzu

**Maguro akami** — 55-
tuńczyk akami / awokado/ ogórek/ mango/ sos

**Krewetka Argentyńska** — 55-
awkado/ ogórek/ kanpio/ yuzu/ krewetka gotowana

# NIGIRI

Porcja ryżu z rybą najwyższej jakości oraz wasabi, 2 szt.

**Sake** — 27-
łosoś

**Sake toro** ♡ — 28-
opalany brzuch łososia

**Dorada kombujime** — 27-
marynowana dorada w wodorostach kombu

**Ikura /Sake** — 38-
marynowana ikra łososia owinięta łososiem

**Maguro akami** — 37-
chuda część tuńczyka błekitnopłetwego(bluefin)

**O-toro maguro** ♡ — 37-
tłusta część tuńczyka błekitnopłetwego(bluefin)

**Hotate** — 35-
małże św. Jakuba z Hokkaido

**Awokado** — 20-
awokado/ sos miso/ migdały

**Krewetka argentyńska** — 35-
gotowana krewetka

**Selekcja nigiri 6 szt.** ♡ — 95-
wybór szefa

# SASHIMI

Plastry surowej ryby podawane z sosem ponzu, 3 szt.

**Sake** — 40-
łosoś

**Dorada kombujime** — 40-
marynowana dorada w kombu

**Akami** — 45-
chuda część tuńczyka błekitnopłetwego(bluefin)

**O-toro** ♡ — 50-
tłusta część tuńczyka błekitnopłetwego(bluefin)

**Hotate** — 45-
małże św. Jakuba z Hokkaido

# URAMAKI

Rolki z ryżem na zewnątrz, 8szt.

**Sake** — 40-
łosoś/ 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 teriyaki/ sezam

# SPECIAL URAMAKI

Autorskie rolki Daigo

**Sake aburi** ♡ — 45-
opalany łosoś/ surowy łosoś/ awokado/ sos miso/ dymka/ wasabi

**Hotate** ♡ — 52-
małże/ ikura łososia/ ogórek/ awokado/ sos yuzu/ wasabi

**Sake tatar** — 47-
tatar z łososia/ awokado/ ogórek/ sezam/ miso/ wasabi

**Rainbow** — 49-
krewetka tempura/ trzy rodzaje ryby/ ogórek/ mango/ awokado/ wasabi

**Wow** — 45-
krewetka tempura/ kanpio/ ogórek/ awokado/ sos/ wasabi/ migdały

**Dorada** ♡ — 44-
dorada kombujime/ awokado/ mango/ limonka/ wasabi

**Maguro tatar** — 52-
tuńczyk akami/ kanpio/ awokado/ majo dymka/ czosnek/ wasabi

**Toro aburi** ♡ — 64-
krewetka tempura/ awokado/ opalany tuńczyk o-toro / chips z czosnku/ sos

**Unagi ebi** — 43-
węgorz/ krewetka tempura/ sos/ awokado/ wasabi/ pieprz sansho

**Truflą bakłażan** ♡ — 40-
awokado/ kanpio/ bakłażan/ miso/ wasabi/ truflą

**Ebi yuzu** — 52-
krewetka argentyńska/ shiso/ yuzu/ awokado/ mango/ wasabi

**Akami truffle roll** — 49-
tuńczyk akami/ awokado/ ogórek/ majo dymka/ trufla

# FUTOMAKI

Grube rolki pełne ryb i świeżych dodatków. 6szt.

**Sake lub Sake grill** — 40-
łosoś/ awokado/ ogórek/ kanpio

**Ebi tempura** — 41-
krewetka tempura/ mango/ ogórek/ awokado/ sos

**Maguro akami** — 45-
tuńczyk bluefin/ awokado/ kanpio/ ogórek/ dymka/ wasabi/ sos

**Yasai** — 40-
cukinia tempura/ ogórek /awokado/ kanpio/ dymka/ sos miso

♡ -musisz spróbować

-wege

# ZESTAWY

**ZESTAW MINI** 14szt. 66-
Hosomaki maguro akami/ Uramaki ebi tempura/ Futomaki sake

**PHILADELPHIA SET** 24szt. 132-
Uramaki: sake aburi/ sake tatar/ ebi tempura

**AI SET** 26szt. 154-
Nigiri: maguro akami/ sake/ Hosomaki kampio/ uramaki dorada kombujime/ Futomaki ebi tempura

♡

**KOKESHI SET** 44szt. 229-
Uramaki:dorada/rainbow/unagi grill/surowy łosoś;
Futomaki: cukinia tempura/krewetka tempura

# 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** 39-
grillowany łosoś/ kanpio/ mango/ awokado/ sos
**Miseczka ryżu z sezamem** 10-

# DESERY

**Pana kotek** ♡ 28-
**Ciasteczka mochi** 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.

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

# NAPOJE

| | |
|---|---|
| Woda niegazowana (karafka) | 8- |
| Woda gazowana 0,3l | 8- |
| On lemon | 16- |
| Sok jabłkowy | 11- |
| Aloe vera | 12- |
| Coca-cola | 12- |
| Lemoniada klasyczna / yuzu | 1l -29/0,3 16- |
| Orange matcha | 20- |

# NAPOJE CIEPLE

| | |
|---|---|
| Matcha latte | 17- |
| Pumpkin matcha latte | 17- |
| Hojicha latte | 18- |

# HERBATY

**Mrożona jaśminowa** 0,3/17-

**Jasmine green** 200ml/13-
Japońska zielona herbata z dodatkiem jaśminu.

**Hojicha**
Japońska zielona herbata prażona, składająca się głównie z łodyżek krzewu herbacianego.

**Genmaicha**
Klasyczna herbata z prażonym ryżem. Tradycyjny smak oryginalnej japońskiej herbaty.

**Sencha Japan**
Herbata Japan Sencha Premium to tradycyjna, wysokiej jakości japońska herbata.

**Sencha Sakura**
Japońska zielona herbata z aromatyczną nutą wiśni i subtelnymi płatkami róży, to idealna kompozycja.

**Miodowo-cytrusowa**
Połączenie zielonej i białej herbaty z imbirem, miodem, suszoną maliną oraz cytrusami.

DAIGO SUSHI

# 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 selekcja najwyższej jakości dodatków.
Dla osób które chcą odkryć sushi w jego najbardziej autentycznej formie.

**Sashimi**
**Tataki**
**Gyoza**
**Temaki**
**Selekcja nigiri**
**Maki**

**Jedna osoba 225-** **Dwie osoby 445-**

Menu przygotowane przez sushi szefa, będącego jednocześnie właścicielem Daigo sushi

# PIWO JAPOŃSKIE

**Kirin ichiban 0% lub 5%** 0,3/19-
Japońskie piwo premium warzone metodą pierwszego tłoczenia. Charakteryzuje się łagodnym smakiem słodu, subtelną goryczką chmielu oraz delikatnymi nutami owocowymi i kwiatowymi.

**Echigo koshihikari 5%** 0,5/28-

Japońskie piwo o oryginalnej recepturze, bazującej na słodzie jęczmiennym,chmielu, kukurydzy oraz oczywiście ryżu. Ma intrygujący, niezwykły smak.

# SAKE

**Mutemuka Shuzō** 0,05/20-
0,2/78-

Pełne, treściwe, wytrawne, niepasteryzowane sake – mineralne i pełne umami, o aromacie białej czekolady i ziemistym posmaku.

**Region:** Kochi, Japonia
**Rodzaj ryżu:** lokalne odmiany ryżu
**Zawartość alkoholu:** 18%
**Kwasowość:** 1,6

**Ninki Gold** 0,05/23-
0,2/90-

W smaku idealnie zbalansowana świeżość i wytrawność, przełamana niezwykle przyjemną głęboką słodyczą.

**Region:** Fukushima
**Rodzaj ryżu:** Gohyaku Mangoku
**Zawartość alkoholu:** 15
**Kwasowość:** 1,8

**NS Junmai Ginjo Sakari (No 13)** 0,05/19-
0,2/70-

W smaku wyróżnia się owocowym profilem oraz wyjątkową delikatnością, wynikającą z precyzyjnie prowadzonej fermentacji i użycia najwyższej jakości surowców.
W kieliszku klarowne i eleganckie. W aromacie pojawiają się naturalne, wyraźne nuty owocowe — soczyste owoce tropikalne, świeże jabłko i delikatne nuty mango, które nadają sake słodko-owocowy charakter

**Region:** Hyogo
**Zawartość alkoholu:** 15
**Kwasowość:** 1,4

**SAKE TASTING** ♡ 3X0,05/69-
Degustacja trzech rodzajów sake -
od wykwintnych odmian po bardziej smakowe.

**Kizan** 0,05/22-
0,2/85-

Owocowe sake ginjō – 100% czyste wino ryżowe
Owocowe eleganckie niepasteryzowany sake z Alp Japońskich. Słodki i aromatyczny jak gruszka i jabłko, ale niezwykle pełny jak na ginjō.
**Region:** Nagano, Japonia
**Rodzaj ryżu:** Miyama Nishiki
**Zawartość alkoholu:** 15%
**Kwasowość:** 3,1

**Daigo No Shizuku** 0,05/25-
0,2/97-

Wyjątkowe japońskie sake tworzone tradycyjną metodą Bodaimoto. Owocowe, pełne i naturalnie kwasowe, z harmonijnym połączeniem słodyczy, orzeźwiającej kwasowości i głębokiego umami. Każda partia zachwyca nieco innym charakterem.

**Region:** Chiba, Japonia
**Rodzaj ryżu:** Koshihikari , Yukigesho
**Zawartość alkoholu:** 13%
**Kwasowość:** 5-12

**Ninki 11 Genshu** 0,05/25-
0,2/97-

Wyraziste, owocowe sake o intensywnej kwasowości, świeżym aromacie i zaskakująco lekkim charakterze. Harmonijne połączenie owocowej słodyczy z orzeźwiającym finiszem.

**Region:** Fukushima
**Rodzaj ryżu:** Gohyaku Mangoku
**Zawartość alkoholu:** 11%
**Kwasowość:** 2,2

**Nigori Junmai** 0,05/15-
0,3/75-

Mętne, delikatne sake o kremowej konsystencji i wyrazistym ryżowym charakterze. Łączy subtelną słodycz z łagodnym smakiem i aksamitnym finiszem. Najlepiej smakuje dobrze schłodzone.

**Region:** Fukushima
**Rodzaj ryżu:** Gohyaku Mangoku
**Zawartość alkoholu:** 10,5%
**Kwasowość:** 2,2

**Nie prowadzimy sprzedaży i podawania napojÓw alkoholowych osobom nieletnim, nietrzeźwym.**

# WINO

**Wino śliwkowe** 0,150/19-
karafka/79-

Wytwarzane z japońskich owoców śliwki ume, cukru i japońskiej wódki „shochu". Często nazywany potocznie winem śliwkowym, o charakterystycznym słodko-kwaśnym smaku.

**Klipfel Alsace AOP Sushi.** 0,1/24-
0,75/105-

Delikatne, lekkie i owocowe. Subtelny nos z aromatami róż i liczi. Dobrze zrównoważone i jedwabiste w ustach o trwałych aromatach.
**Szczep:** Pinot Blanc, Pinot Gris, Muscat i Gewurztraminer lub Riesling
**Region:** Alzacja, Francja
**Rodzaj:** Półwytrawne białe wino
**Zawartość alkoholu:** 12%

# WINA NATURALNE

## Sparkling

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

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

**Meinklang Foam Vulkán** 179-

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

## Orange

### DJUCE Amber 2021 0,25/39-

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 190-

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 0,1/30-
0,75 /169-

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 169-

Piękny, naturalny, pełny wigoru i młodzieńczej brawury, owocowy mineralny.
**Szczep**: Riesling
**Region**: Rheinhessen Niemcy
**Rodzaj:** białe wino
**Zawartość alkoholu:** 12,5%

### DJUCE 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 179-

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

### Japanese Ginger Fiero 25-

Martini fiero, imbir, yuzu, soda

### Grzane UME 33-

Ciepły, aromatyczny napój na bazie wina śliwkowego

DAIGO SUSHI

# Napoje alkoholowe