

Menu sezonowe

JAPONSKA WIOSNA

Przystawki

Sałatka Tataki 24zł

mix sałat z opiekany tuńczykiem, awokado i dresingiem sezamowym

Kushi Maguro (3szt) 15zł

pikantny szaszłyk z tuńczyka

Zupa Tom Yum 19zł

tajska zupa z mlekiem kokosowym i krewetkami

Ramen

łagodny bulion z makaronem ramen i dodatkami do wyboru:

- *połędwica, jajko, glony wakame, grzyby shitake i szpinak*
- *ryby i owoce morza w tempurze, jajko i szpinak*
- *pikantny kurczak, glony wakame, jajko i grzyby shitake*

Dania

Stek z łososia 37zł

z grillowaną cukinią i czarnym ryżem

Yaki Saba 39zł

smażona makrela z grillowanymi warzywami w sosie kremowo-limonkowym

Deser

Shiro Makura 16zł

poduszczyk z białej czekolady z trawą cytrynową i sosem wiśniowym

MIYAKO
SUSHI 
pobudzamy zmysły

Seasonal Menu

JAPANESE SPRING

Starters

Tataki salad 24zł

mixed lettuce with seared tuna, avokado in sesame dressing

Kushi Maguro (3 pieces) 15zł

spicy tuna skewers

Tom Yum soup 19zł

Thai soup with coconut milk and shrimps

Ramen 34zł

clear japanese soup with:

- *sirloin, egg, wakame, shitake and spinach*
- *battered fish and seafood, egg and spinach*
- *spicy chicken, egg, wakame, shitake and spinach*

Main Courses

Salmon steak 37zł

with grilled zucchini and black rice

Yaki Saba 39zł

fried mackerel with grilled vegetables with creamy lime sauce

Dessert

Shiro Makura 16zł

white chocolate pillow with lemongrass and cherry sauce

MIYAKO
SUSHI 
pobudzamy zmysły