

**FUTOMAKI 6**

<b>NOWOŚĆ</b> <b>FUTO TRIO</b>	<b>36.00 zł</b>
węgorz, losoś i avocado/ eel, salmon and avocado	
<b>SAKE MANGO</b>	<b>30.00 zł</b>
losoś, mango, serek/ salmon, mango, cream cheese	
<b>PHILADELPHIA</b>	<b>29.00 zł</b>
losoś i serek philadelphia/ salmon and philadelphia cream cheese	
<b>TRIO ROLL</b>	<b>33.00 zł</b>
losoś, tuńczyk, ryba maślana, serek/ salmon, tuna, butter fish, cream cheese	
<b>SAKE TARTAR ROLL</b>	<b>43.00 zł</b>
tatar z lososia/ salmon tartar	
<b>SURIMI SARADA</b>	<b>32.00 zł</b>
salatka z paluszków krabowych/ crab stick salad	
<b>EBI SARADA</b>	<b>39.00 zł</b>
krewetka parzona, awokado, majonez, tobiko/ steamed shrimp, avocado, mayonnaise, tobiko	
<b>MAGURO TARTAR ROLL</b>	<b>45.00 zł</b>
tatar z tuńczyka/ tuna tartar	

<b>SURIMI</b>	<b>19.00 zł</b>
paluszek krabowy i dressing/ crab stick with dressing	
<b>VEGA</b>	<b>20.00 zł</b>
kampyo, oshinko, ogórek i salata/ gourd, radish, cucumber and salad	
<b>IBODAI ROLL</b>	<b>24.00 zł</b>
ryba maślana, kampyo i serek philadelphia/ butter fish, gourd and philadelphia cream cheese	
<b>SWEET SALMON</b>	<b>30.00 zł</b>
losoś, lychee i serek philadelphia/ salmon, lychee and philadelphia cream cheese	
<b>EBI ROLL</b>	<b>27.00 zł</b>
krewetka i dressing/ shrimp with dressing	
<b>TUNA ROLL</b>	<b>29.00 zł</b>
tuńczyk, serek/ tuna and cream cheese	
<b>SPICY TUNA</b>	<b>30.00 zł</b>
tuńczyk, por, serek i pikantny sos/ tuna, leek, cream cheese and spicy sauce	

**HOSOMAKI 6**

<b>KAPPA</b>	<b>12.00 zł</b>
ogórek/ cucumber	
<b>SAKE</b>	<b>21.00 zł</b>
losoś/ salmon	
<b>TEKKA</b>	<b>20.00 zł</b>
tuńczyk/ tuna	
<b>TAMAGO</b>	<b>13.00 zł</b>
japoński omelet/ Japanese omelet	
<b>SURIMI</b>	<b>14.00 zł</b>
paluszek krabowy/ crab stick	
<b>KAMPYO</b>	<b>12.00 zł</b>
tykwa marynowana na słodko/ sweet pickled gourd	
<b>AVOCADO</b>	<b>14.00 zł</b>
awokado/ avocado	
<b>OSHINKO</b>	<b>12.00 zł</b>
kiszona rzepa/ pickled radish	
<b>IBODAI</b>	<b>17.00 zł</b>
ryba maślana/ butter fish	

<b>NOWOŚĆ</b> <b>TUNA TEMPURA</b>	<b>29.00 zł</b>
tuńczyk w tempurze/ tuna in tempura	
<b>IKA TEMPURA</b>	<b>26.00 zł</b>
kalmar w tempurze i dressing/ squid in tempura and dressing	
<b>SAKE YAKI</b>	<b>30.00 zł</b>
grillowany losoś, sos teriyaki, sezam i dressing/ grilled salmon, teriyaki sauce, sesame seeds and dressing	
<b>EBI TEMPURA</b>	<b>27.00 zł</b>
krewetka w tempurze i dressing/ shrimp in tempura and dressing	
<b>NOWOŚĆ</b> <b>SAKE YAKI MANGO</b>	<b>32.00 zł</b>
pieczony losoś z mango/ baked salmon with mango	

<b>VEGA TEMPURA</b>	<b>22.00 zł</b>
warzywa - rolka w calości w tempurze i dressing/ a whole roll in tempura	
<b>IBODAI YAKI</b>	<b>26.00 zł</b>
grillowana ryba maślana, kampyo, sos, teriyaki i sezam/ grilled butter fish, gourd, teriyaki sauce and sesame seeds	
<b>TEMPURA SALMON</b>	<b>30.00 zł</b>
losoś w tempurze, dressing, sos teriyaki i sezam/ salmon in tempura, dressing, teriyaki sauce and sesame seeds	
<b>UNAGI YAKI</b>	<b>32.00 zł</b>
grillowany węgorz, sos teriyaki i sezam/ grilled eel, teriyaki sauce and sesame seeds	
<b>UNAGI TEMPURA</b>	<b>33.00 zł</b>
węgorz w tempurze, kampyo, majonez/ eel in tempura, kampyo, mayonnaise	
<b>SAKE TARTAR TEMPURA</b>	<b>43.00 zł</b>
tatar z lososia - rolka w calości w tempurze/ salmon tartar - a whole roll in tempura	
<b>MAGURO TARTAR TEMPURA</b>	<b>45.00 zł</b>
tatar z tuńczyka - rolka w calości w tempurze/ tuna tartar - a whole roll in tempura	

**TAMAGO MAKI 6**

<b>TAMAGO UNAGI YAKI</b>	<b>34.00 zł</b>
pieczony węgorz, serek, kampyo/ baked eel, cream cheese, kampyo	
<b>TAMAGO PHILADELPHIA</b>	<b>34.00 zł</b>
losoś i serek philadelphia zawinięte w tamago/ salmon and philadelphia cream cheese with tamago	
<b>TAMAGO EBI TEMPURA</b>	<b>33.00 zł</b>
krewetka w tempurze zawinięta w tamago/ shrimp in tempura with tamago	
<b>TAMAGO IBODAI</b>	<b>29.00 zł</b>
ryba maślana, kampyo i serek zawinięte w tamago/ butter fish, kampyo and cream cheese with tamago	
<b>TAMAGO TUNA ROLL</b>	<b>32.00 zł</b>
tuńczyk i serek zawinięte w tamago/tuna and cream cheese with tamago	
<b>TAMAGO SAKE YAKI</b>	<b>38.00 zł</b>
pieczony losoś, kampyo, ogórek, majonez, słodki sos, prażone migdały/ baked salmon, kampyo, cucumber, mayonnaise, sweet sauce, roasted almonds	

**DESERY - DESSERTS**

**OWOCE - FRUITS**

<b>BANAN W TEMPURZE</b>	<b>19.00 zł</b>
banana deep-fried in tempura	
<b>OWOCE LYCHEE W SYROPIE</b>	<b>15.00 zł</b>
lychees in light syrup	


**LODY - ICE CREAM**

<b>DESERY LODOWE</b>	<b>19.00 zł</b>
(czekolada, wanilia, truskawka) ice cream desserts (chocolate, vanilla, strawberry)	
<b>LODY JAPONSKIE</b>	<b>19.00 zł</b>
(biały sezam, czarny sezam, zielona herbata) japanese ice cream (white sesame, black sesame, green tea)	

**NAPOJE GORĄCE**

**HERBATY (dzbanek) / TEA (pot)**

Sencha - herbata zielona	<b>13.00 zł</b>
Genmaicha - herbata zielona z prażonym ryżem	<b>13.00 zł</b>
Yasmine - herbata jaśminowa	<b>13.00 zł</b>
Sencha sakura - herbata zielona z kwiatem wiśni	<b>13.00 zł</b>
Sencha cactus - herbata zielona z kaktusem i trawą cytrynową	<b>13.00 zł</b>
Sencha citrus - herbata zielona z owocami cytrusowymi	<b>13.00 zł</b>
Yunnan - herbata czarna	<b>13.00 zł</b>

**KAWA / COFFEE**

(z mlekiem lub bez / with or without milk)	<b>11.00 zł</b>
--	-----------------

**NAPOJE ZIMNE**

<b>Aloe King</b>	butelka 1,5 l	<b>36.00 zł</b>
	250 ml	<b>9.00 zł</b>
<b>Coca-Cola</b>	250 ml	<b>8.00 zł</b>
<b>Coca-Cola Zero</b>	250 ml	<b>8.00 zł</b>
<b>Fanta</b>	250 ml	<b>8.00 zł</b>
<b>Sprite</b>	250 ml	<b>8.00 zł</b>
<b>KINLEY</b>	250 ml	<b>8.00 zł</b>
<b>Kropki Beskidu</b>	330 ml (mała) gazowana/niegazowana	<b>7.00 zł</b>
	750 ml (duża) gazowana/niegazowana	<b>11.00 zł</b>
<b>Cappy</b>	250 ml	<b>8.00 zł</b>
<b>fuzetea</b>	250 ml	<b>8.00 zł</b>

**ALKOHOL - ALCOHOL**

<b>PIWO / BEER</b>	
Carlsberg beczkowe 500 ml	<b>14.00 zł</b>
Carlsberg beczkowe 300 ml	<b>10.00 zł</b>
Kirin 330 ml	<b>14.00 zł</b>
Asahi 330 ml	<b>14.00 zł</b>
Heineken 330 ml	<b>12.00 zł</b>
Pilsner Urquell 330 ml	<b>12.00 zł</b>
Piwo bezalkoholowe 330 ml	<b>11.00 zł</b>
non alcoholic beer	
Sok do piwa / beer juice	<b>1.00 zł</b>

**WINO / WINE**

<b>SAKE - japońskie wino ryżowe/ Sake - japanese rice wine</b>	
150ml/250ml	<b>19.00 zł / 39.00 zł</b>
<b>CHOYA - japońskie wino śliwkowe/ Choya - japanese plum wine</b>	
150ml/500ml	<b>15.00 zł / 43.00 zł</b>
<b>TAKARA - japońskie wino śliwkowe/ Takara - japanese plum wine</b>	
150ml/500ml	<b>16.00 zł / 44.00 zł</b>
<b>ORVIETO - wino białe wytrawne/ Orviato - white dry wine</b>	
150ml/500ml	<b>14.00 zł / 43.00 zł</b>
<b>CHIANTI - wino czerwone wytrawne/ Chianti - red dry wine</b>	
150ml/500ml	<b>14.00 zł / 43.00 zł</b>

TODO SUSHI

MENU

693 770 429

ZAPRASZAMY

 odwiedź nas na: [www.todosushi.pl](http://www.todosushi.pl) [f todosushizoliborz](https://www.facebook.com/todosushizoliborz)
**PRZYSTAWKI - STARTERS**

<b>KREWETKI W TEMPURZE</b>	<b>49.00 zł</b>
krewetki smażone w chrupiącym cieście podane z pikantnym dipem/ shrimp fried in crispy batter served with a spicy dip	
<b>AGE GYOZA</b>	<b>22.00 zł</b>
smażone pierożki z mięsem i warzywnym farszem/ fried meat and vegetable dumplings stuffing	
<b>SAKE TARTAR</b>	<b>49.00 zł</b>
tatar z lososia/ salmon tartare	
<b>EBI SARADA</b>	<b>39.00 zł</b>
krewetka, majonez, awokado, tobiko/ shrimp, mayonnaise, avocado, tobiko	
<b>MAGURO TARTAR</b>	<b>45.00 zł</b>
tatar z tuńczyka/ tuna tartare	

<b>AGE GYOZA WEGE</b>	<b>21.00 zł</b>
smażone pierożki z warzywnym farszem/ fried dumplings with vegetable stuffing	
<b>SZASZŁYKI KARAAGE</b>	<b>19.00 zł</b>
szaszłyki z marynowanym kurczakiem w imbirze z sosem sojowym, smażone w chrupiącej panierce podane z sezamowym dipem/ skewers with marinated ginger chicken with soy sauce, fried in a crunchy coating served with sesame dip	

<b>TEMPURA VEGE</b>	<b>34.00 zł</b>
papryka, marchewka, cukinia/ peppers, carrots, and zucchini	

<b>TEMPURA MIX</b>	<b>34.00 zł</b>
mix (krewetka, kalmar, warzywa) smażony w chrupiącym cieście podany z pikantnym dipem/ mix (shrimp, calamari, vegetables) fried in crunchy pastry served with a spicy dip	

**ZUPY - SOUPS**

<b>TOM YUM KUNG</b>	<b>25.00 zł</b>
pikantna zupa z trawą cytrynową, mlekiem kokosowym i krewetkami/ spicy soup with lemongrass, milk coconut and shrimp	
<b>GYOZA SHIRU</b>	<b>22.00 zł</b>
delikatny bulion z pierogami, warzywami i jajkiem/ delicate broth with dumplings, vegetables and egg	
<b>CHAMPONG</b>	<b>29.00 zł</b>
pikantny bulion z owocami morza i makaronem udon/ spicy seafood broth and udon noodles	
<b>MISO SHIRU</b>	<b>13.00 zł</b>
tradycyjna zupa japońska na bazie pasty sojowej z dodatkiem wodorostów wakame i tofu/ traditional Japanese soup based on paste soy with added wakame seaweed and tofu	

<b>MISO SAKE</b>	<b>21.00 zł</b>
tradycyjna zupa japońska na bazie pasty sojowej z dodatkiem wodorostów wakame, tofu i lososia/ traditional Japanese soup based on paste soy with the addition of wakame seaweed, tofu and salmon	

**SALATKI - SALADS**

<b>UDON SARADA</b>	<b>24.00 zł</b>
mix salat z makaronem udon i sosem sezamowym/ mix of lettuce with udon noodles and sauce sesame	
<b>SAKE SARADA</b>	<b>33.00 zł</b>
mix salat z lososiem i kwaśnym dressingiem sojowo sezamowym/ salad mix with salmon and sour dressing soy sesame	
<b>KIMCHI</b>	<b>19.00 zł</b>
pikantna kapusta pekińska z imbirem/ spicy Chinese cabbage with ginger	
<b>GOMA WAKAME</b>	<b>19.00 zł</b>
salatka z wodorostów wakame z sezamem wakame seaweed salad with sesame seeds	

**DANIA GŁÓWNE - MAIN DISHES**

<b>NOWOŚĆ</b> <b>KREWETKI SWEET CHILI MANGO</b>	<b>39.00 zł</b>
smażone krewetki z mango i czosnkiem w sosie sweet chili podawane z ryżem/ fried prawns with mango and garlic in sauce sweet chili served with rice	

<b>NOWOŚĆ</b> <b>MAKARON UDON Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI</b>	<b>37.00 zł</b>
smażony makaron udon z kurczakiem i warzywami w sosie słodko/kwaśno/pikantnym/ fried udon noodles with chicken and vegetables in sweet / sour / spicy sauce	

<b>JAPCHAE VEGE</b>	<b>35.00 zł</b>
koreański makaron szklany smażony z tofu i warzywami w sosie cebulowo-sezamowym/ korean glass noodles with tofu and vegetables in sauce onion and sesame	

<b>SAKE TERIYAKI</b>	<b>49.00 zł</b>
grillowany losoś w sosie teriyaki z ryżem podawany na salacie/ grilled salmon in teriyaki sauce with rice served on lettuce	

<b>KAMO TEMPURA</b>	<b>45.00 zł</b>
filet z kaczki smażony z jednej strony w cieście tempura, polany słodkim sosem teriyaki z dodatkiem żurawiny, podany z ryżem i mixem salat/ duck fillet fried on one side in batter tempura, poured with sweet teriyaki sauce with cranberry, served with rice and lettuce mix	

<b>JAPCHAE</b>	<b>39.00 zł</b>
koreański makaron szklany smażony z wieprzowiną i warzywami w sosie cebulowo-sezamowym/ korean fried glass noodles with pork and vegetables in sauce onion and sesame	

<b>TORI TERIYAKI</b>	<b>38.00 zł</b>
kurczak w sosie teriyaki podawany z ryżem/ teriyaki chicken served with rice	

<b>AGE UDON NO PEPPA</b>	<b>49.00 zł</b>
smażony makaron udon z krewetkami w sosie pieprzowym/ fried udon noodles with shrimps in pepper sauce	

Wszelkie zmiany w zestawach sushi realizujemy za dopłatą wynikającą z różnicy w cenie użytych produktów. Zamówienia spoza karty realizowane są tylko w obecności Szefa Kuchni. Cenę za takie zamówienia ustalamy biorąc pod uwagę czas potrzebny na realizację zamówienia oraz koszt produktów. Zastrzegamy przy tym możliwość odmowy wykonania zamówienia spoza karty.

**Przy obsłudze stolików powyżej 5 osób dorosłych doliczamy serwis w wys. 10% wartości zamówienia.**



