



UNAGI

RAMEN,
BAO & DIM SUM

MENU



RAMEN

Ramen to danie, które cieszy się ogromną popularnością na całym świecie, dlatego też doczekało się wielu różnych wersji - nie tylko w kuchni azjatyckiej. Przyrządza się je z aromatycznego bulionu, makaronu oraz rozmaitych dodatków takich jak mięso, owoce morza, warzywa. Wariantów tej wyjątkowej potrawy jest bardzo wiele, dlatego potrafi zaspokoić wymagania nawet najbardziej wytrawnych smakoszy.

Grzybowy Ramen

(dostępny również w wersji VEGE)

- Wywar wołowo-drobiowo-wieprzowy
- Grzybowe tare
- Chashu
- Grzyby Shitake
- Grzyby Mun
- Grzyby Shimeji
- Pakchoi
- Pieczarka
- Jajo nitamago

46 zł



Miso Ramen

(dostępny również w wersji VEGE)

- Wywar wołowo-drobiowo-wieprzowy
- Miso tare
- Chashu
- Jajo Nitamago
- Kietki fasoli mung
- Menma
- Wakame
- Por
- Nori

46 zł / na ostro 48 zł



Curry Ramen

- Wywar wołowo-drobiowo-wieprzowy
- Curry tare
- Brokuł
- Soboro
- Kietki fasoli mung
- Fasolka szparagowa
- Marchew
- Kukurydza

46 zł



Kimchi Ramen

- Wywar wołowo-drobiowo-wieprzowy
- Kimchi tare
- Soboro
- Pakchoi
- Kimchi
- Palony czosnek
- Wakame
- Jajo Nitamago
- Kukurydza
- Nori

46 zł



Shoyu Ramen

(dostępny również w wersji VEGE)

- Wywar wołowo-drobiowo-wieprzowy
- Shoyu tare
- Chashu
- Jajo Nitamago
- Kiełki fasoli mung
- Menma
- Wakame
- Por
- Nori

46 zł



Tom Yum Ramen

- Wywar tom yum
- Smażone krewetki
- Por
- Marchew
- Pomidorki koktajlowe
- Menma
- Grzyby Shitake
- Kolendra

50 zł



Low Carb Ramen

- Wywar wołowo-
drobiowo-wieprzowy
- Shoyu tare
- Makaron
z mąki konjac
- Chashu
- Jajo nitamago
- Brokuł
- Awokado
- Pakchoi

46 zł



BAO

Bao to przysmak, który przybył do Japonii z Chin, a jego historia ma około dwóch tysięcy lat. Pszenne, drożdżowe bułeczki, przygotowywane na parze, są niezwykle popularną potrawą w całej Azji. Występują w rozmaitych kształtach i połączeniach smakowych. Można nadziewać je mięsem, rybami, owocami morza lub warzywami, zarówno świeżymi jak i piklowanymi.

DIM SUM

Dim sum to niewielkie, azjatyckie przekąski, które w Polsce znane są pod postacią okrągłych i trójkątnych pierożków gotowanych na parze. Nadziewane różnymi farszami, podawane z esencjonalnymi sosami. W południowych Chinach serwowane są np. do tradycyjnej herbaty. U nas znajdziecie je w wersjach mięsnych, wegetariańskich i wegańskich. Przygotowane z niezwykłą pieczołowitością.

OKONOMIYAKI

Okonomiyaki (jap. smaż co lubisz) to rodzaj tradycyjnego, japońskiego placka, którego bazą są kapusta pekińska oraz ciasto naleśnikowe. W zależności od regionu, podaje się go na kilka sposobów, z różnymi dodatkami lub bez. W naszej restauracji znajdziecie go w trzech odsłonach wraz z sosami: japan majo, spicy majo oraz sweet chilli.

Bao (2 szt.) z szarpanym kurczakiem

- Kurczak w sosie teriyaki
- Serek philadelphia
- Sałata
- Marchew
- Plastry ogórka
- Sezam

39 zł



Bao (2 szt.) z szarpaną kaczką w sosie hoisin

- Szarpana kaczka
- Sos hoisin
- Serek philadelphia
- Sałata
- Plastry ogórka
- Marchew
- Sezam

42 zł



Bao (2 szt.) Vege

- Grillowane haloumi
lub marynowane tofu
do wyboru
- Serek wegański
- Sałata
- Plastry ogórka
- Żurawina

34 zł



Bao (2 szt.) z krewetkami i mango

- Krewetki smażone (3 szt.)
- Serek philadelphia
- Plastry ogórka
- Plastry mango
- Marchew
- Sałata
- Sezam
- Sos sweet chilli

49 zł



A bamboo steamer basket is shown with its lid partially open, revealing several dumplings inside. A small white bowl containing a dark dipping sauce with red and green garnishes sits in the center of the steamer. The dumplings are topped with green onions.

Dim Sum

Ręcznie wyrabiane pierożki,
gotowane na parze do wyboru:

- ① z krewetkami **55 zł**
- ② z wieprzowiną **45 zł**
- ③ z warzywami **40 zł**

6 szt.

A bamboo steamer basket is shown with its lid partially open, revealing several dumplings inside. A small white square bowl containing a dark dipping sauce with red and green garnishes sits in the center of the steamer. The dumplings are topped with green onions and sesame seeds.

Dim Sum mix

Ręcznie wyrabiane pierożki,
gotowane na parze

- ① z krewetkami **3 szt.**
- ② z wieprzowiną **3 szt.**
- ③ z warzywami **3 szt.**

68 zł / 9 szt.

Orzeźwiające warzywa

- Papryka
- Fasolka szparagowa
- Tarta marchew
- Por
- Tofu
- Kiełki fasoli mung
- Sos hoisin
- Skórka z limonki
- Mięta

42 zł / 6 szt.



Dynia z batatem i orzechami

- Batat
- Wędzone tofu
- Dynia
- Chilli
- Orzechy
- Imbir
- Kurkuma

42 zł / 6 szt.



Grzyby po japońsku

- Pieczarki
- Shitake
- Kapusta pekińska
- Cebulka
- Tarta marchew
- Czosnek
- Kolendra
- Sos teriyaki

42 zł / 6 szt.



Wieprzowina z porem

- Boczek
- Mielona wieprzowina
- Smażony por
- Pasta miso
- Chilli
- Limonka

46 zł / 6 szt.



Kaczka Hoisin

- Szarpana kaczka
- Chilli
- Sos hoisin
- Sezam

46 zł / 6 szt.

Kurczak z krewetkami i selerem naciowym

- Kurczak
- Krewetki
- Seler naciowy
- Kolendra
- Dymka
- Sos sojowy
- Olej sezamowy

51 zł / 6 szt.





Zestaw (3x3 szt.) Dim Sum mięsny

- Wieprzowina z porem
- Kaczka Hoisin
- Kurczak z krewetkami i selerem naciowym

67 zł / 9 szt.

Zestaw (3x3 szt.) Dim Sum vege

- Orzeźwiające warzywa
- Dynia z batatem i orzechami
- Grzyby po japońsku

58 zł / 9 szt.



Zestaw (6 szt.) Dim Sum Mix

- Wieprzowina z porem
- Kaczka Hoisin
- Kurczak z krewetkami i selerem naciowym
- Orzeźwiające warzywa
- Dynia z batatem i orzechami
- Grzyby po japońsku

47 zł / 6 szt.



Okonomiyaki

- Bez dodatków

32 zł



Okonomiyaki yasai

- Czerwona cebulka
- Por
- Marchew
- Grzyby shimeji

35 zł

Okonomiyaki soboro

- Soboro - pikantna, mielona wieprzowina duszona z sosem sojowym i przyprawami

39 zł



Napoje zimne

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

250 ml 11 zł

Napoje gazowane

Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic

200 ml 12 zł

Napoje niegazowane

Lipton Ice Tea - cytrynowa, brzoskwiniowa, zielona herbata

200ml 12 zł

Napoje niegazowane

Napój aloesowy

200 ml 16 zł

Soki owocowe

jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka

200ml 12 zł

Soki ze świeżo wyciskanych owoców

pomarańczowy, grejpfrutowy

200 ml 24 zł

Piwo

Kirin, Asahi, Grolsch

20 zł

Piwo

bezalkoholowe

16 zł

Lemoniada

Napój na bazie owoców, syropów smakowych i wody gazowanej lub niegazowanej
(o dostępne smaki zapytaj obsługę)

250 ml **24 zł**

Kombucha

Lekko słodki i kwaskowaty napój stworzony na bazie doskonałej jakości herbaty poddanej fermentacji przez tzw. grzybek herbaciany. Wytwarzamy ją sami. O opcję na wynos zapytaj obsługę.

250 ml **21 zł**



Herbaty

350 ml 500 ml

China Lung Ching

Chińska zielona herbata znana również jako Dragon's Well, Longjing czy Smocza Studnia. Delikatnie słodka i owocowa z wyczuwalnymi nutami kwiatów.

21 zł

26 zł

China Jasmine

Zbierane wczesną wiosną liście zielonej herbaty, nasyczone aromatem jaśminowych kwiatów.

21 zł

26 zł

Japan GenMaiCha

Japońska zielona herbata z prażonym ryżem. Słodka i orzechowa. Sushi i GenMaiCha to dobrana para.

21 zł

26 zł

Cherry Blossom

Doskonałe liście chińskiej zielonej herbaty o wyjątkowo wiśniowym aromacie.

21 zł

26 zł

Japanese Sakura

Sakura to japońskie słowo określające różowe kwiaty wiśni. Zostały tu połączone z japońską zieloną herbatą i aromatem migdałów.

21 zł

26 zł

Jolly Green Fellow

Chińska, zielona Sencha z kawałkami mango. Daje słodko owocowy napar.

21 zł

26 zł

Super Girl

Wysokiej jakości, naturalnie słodka, biała herbata z prowincji Fujian w Chinach, pachnąca brzoskwiniami i ananase.

21 zł

26 zł

Milky Oolong

Zielony oolong (proces utleniania przeprowadzony w 15-20%) z podkreślonym słodko mlecznym profilem smakowym, który naturalnie występuje w liściach krzewów herbacianych rosnących na Tajwanie, wyspie zwanej dawniej Formosa. Stońce w filiżance.

21 zł

26 zł

Awesome Fruit

Suszone kawałki owoców czarnego bzu, malin, czarnej porzeczki, jagód, truskawek i jabłka z dodatkiem hibiskusa i dzikiej róży. Nie zawiera kofeiny, oferując w zamian witaminę C.

21 zł

26 zł

Assam Hattiali

W pełni utleniona czarna herbata z ogrodu Hattiali położonego w Indiach w rejonie Assam. Herbaty z tego ogrodu są otrzymywane tradycyjnymi metodami i znane z doskonałej jakości i dużej ilości złocistych pączków

21 zł

26 zł

Kawy

Americano

9 zł

Cappuccino

10 zł

Latte

12 zł

Espresso

8 zł

Doppio

12 zł

Sake i wino



Sake Maruta FUTSUSHU by Tamura

Sake z kategorii Futsushu. Jest delikatnie słodsza i bardziej wyrazista, jednak jej smak jest dostosowany idealnie do parowania jej z surowymi rybami, tempurą czy mocnymi wywarami.	150 ml	47 zł
	720 ml	225 zł



Maboroshi Sake Kasen

Wyjątkowe Nihonshu (sake) długo dojrzewające. Jedwabiste, wyraziste w smaku i złożone, z charakterystycznym, przyjemnym finiszem i cudownym aromatem.	150 ml	46 zł
	720 ml	220 zł



Junmai Ginjo Kasen

Jedwabiste Nihonshu (sake) o delikatnym smaku i aromacie. Idealnie podkreśla smak delikatnych potraw. Lekko wytrawne z przyjemnymi nutami owocowymi.	150 ml	50 zł
	720 ml	245 zł



Nakata Umeshu SHIRO

SHIRO (z japońskiego znaczy „biały”), to edycja ukazująca czysty smak owoców ume, najbardziej klasyczna edycja Nakata Umeshu o przyjemnym, pełnym owocowym smaku, aromacie i idealnym balansie słodczy i kwasowości.	150 ml	45 zł
	720 ml	215 zł



Wino Choya Original

Wino produkowane z owoców śliwki ume, cukru i japońskiej wódki „shochu”. Często nazywane potocznie winem śliwkowym, o charakterystycznym słodko-kwaśnym smaku. Idealnie nadaje się do ryb, owoców morza, deserów, koktajli oraz jako aperitif.	150 ml	26 zł
--	--------	-------



Sake Choya Original

Półsłodkie, jasno-słomkowe wino japońskie produkowane z ryżu, który poddano fermentacji przy użyciu drożdży Koji. Subtelnie słodkie, przeźroczyste ze smakiem nieporównywalnym do niczego innego.	200 ml	32 zł
---	--------	-------



AL. JANA PAWŁA II 42

SZCZECIN

REZERWACJE:

+ 48 504 631 633

BIURO@UNAGISUSHI.PL

 /UNAGISUSHIBAR

WWW.UNAGISUSHI.PL