

HERBATA

Japończycy mawiają, że poranna herbata to ucieczka od kłopotów dnia. Trudno temu zaprzeczyć mając na uwadze wszystkie wartości jakie niesie za sobą każda kolejna czarka.

Prawdziwe, jakościowe japońskie herbaty, które zachwycają swoim aromatem i bogactwem smaku.

MANGO PAPAJA
czerwona
imbryk 0,85 l / 19 zł

PAI MU TAN
biała z brzoskwinią
imbryk 0,85 l / 19 zł

JAŚMIN
zielona
imbryk 0,85 l / 18 zł

SENCHA SAKURA
zielona z wiśnią i dziką różą
imbryk 0,85 l / 18 zł

GENMAICHA
zielona z prażonym ryżem
imbryk 0,85 l / 17 zł

MATCHA IRI KARIGANE
zielona herbata łydżkowa
imbryk 0,85 l / 17 zł

GOLDEN YUNAN
czarna
imbryk 0,85 l / 18 zł

KAWA
100% ARABICA

Mieszanka starannie wyselekcjonowanych ziaren najwyższej jakości, wypalanych lokalnie przez WeCoffe Palarnia Kawy z Kaniowa.

ESPRESSO
7 zł

ESPRESSO DOPPIO
11 zł

KAWA AMERICANO
8 zł

CAPPUCCINO
11 zł

LATTE MACCHIATO
14 zł

FLAT WHITE
15 zł

NAPOJE
BEZALKOHOLOWE

DOMOWE LEMONIADY
marakuja z limonką/brzoskwinia z cytryną/
liczi z cytryną/truskawka z limonką
0,45 l / 18 zł
1 l / 32 zł

NATURALNE

AQUA
SYSTEM
Karafka wody ze świeżymi owocami
sezonowymi, gazowana lub niegazowana.
0,5 l / 14 zł
1 l / 19 zł

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY
pomarańcza/grejpfrut/mix
0,3 l / 18 zł

ON
LEMON
0,33 l / 12 zł

ALOES
0,4 l / 16 zł

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola
ORIGINAL TASTE
0,25 l / 10 zł

FANTA
Sprite
KINLEY
0,25 l / 10 zł

KROPLA
BESKIDU
delice
naturalna woda mineralna
gazowana/niegazowana
0,33 l / 10 zł

fuzetea
0,25 l / 10 zł

Cappy
0,25 l / 10 zł

BURN
ENERGY DRINK
0,25 l / 12 zł

KOKTAJLE

ŚLIWKA (słodki, rześki)
choya/sok z cytryny/syrop bazyliowy/
prosecco top up
27 zł

MELON (słodko-kwaśny, owocowy)
likier melonowy/sok z limonki/syrop
cukrowy/białko kurze
28 zł

WIŚNIA (słodki, owocowy)
wiśniówka/sok z limonki/syrop różany/
lychee nectar
26 zł

KLASYKI

APEROL SPRITZ
Aperol/frizzante/woda gazowana/
pomarańcza
32 zł

PORNSTAR MARTINI
wódka/marakuja/wanilia/sok z ananasu/
prosecco
28 zł

DAIQUIRI
Rum Havana 3*/sok z limonki/syrop
cukrowy
25 zł

MOJITO
Rum Havana 3*/cukier trzcinowy/limonki/
mięta/woda gazowana top up
28 zł

WHISKY SOUR
Jack Daniels/sok z cytryny/syrop cukrowy/
białko kurze
33 zł

G&T
Roku Japanese Craft Gin/Kinley Tonic/
grejpfrut/rozmaryn
31 zł

ALKOHOLE

SAKE
karafka 0,2 l / 16 zł

PIWA
JAPOŃSKIE

SAPPORO
Lekki i orzeźwiający lager, delikatnie
gorczkowy i wyczuwalnie kwaśny.
0,33 l / 15 zł

IKI BEZALKOHOLOWE
Świeże, jasne piwo z zieloną herbatą,
imbirem i owocami yuzu.
0,33 l / 18 zł

ASAHI
Piwo o wyjątkowej recepturze na bazie
słodu jęczmiennego, chmielu, kukurydzy
i ryżu. Wyróżnia się oryginalnym smakiem,
którego nie znajdziemy w europejskich
piwach, orzeźwiające.
0,33 l / 15 zł

PIWA
BUTELKOWE

PAULANER
weissbier
0,5 l / 17 zł

ŻYWIEC
lager/białe
0,5 l / 15 zł

ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY
lager/białe
0,5 l / 12 zł

WARKA RADLER 0%
0,5 l / 12 zł

WÓDKI

FINLANDIA
40 ml / 11 zł
0,7 l / 140 zł

OSTOYA
40 ml / 13 zł
0,7 l / 170 zł

WHISKY

JACK DANIEL'S
40 ml / 19 zł
0,7 l / 260 zł

WINA

TERRE FORTI VINO BIANCO D'ITALIA
Białe, półwytrawne wino o przyjemnych,
kwiatowych nutach z akcentami soczystej
brzoskwini i moreli. Świeże i harmonijne
z idealnym balansem pomiędzy subtelną
słodczą a odpowiednią kwasowością.
kieliszek 0,15 l / 15 zł
karafka 0,5 l / 45 zł
butelka 0,75 l / 60 zł

FAMOSO RUBICONE, IGT
Białe, wytrawne wino o intensywnym
profilu sensorycznym. Zarówno nos
jak i podniebienie ukazują kwiatowe
aromaty, takie jak lipa, kwiaty pomarańczy
i jaśminu, a także tropikalne i białe owoce.
Intensywny i bogaty smak, o świeżej
i zrównoważonej kwasowości.
kieliszek 0,15 l / 17 zł
karafka 0,5 l / 55 zł
butelka 0,75 l / 75 zł

WINO JAPOŃSKIE CHOYA ORIGINAL
Białe, słodkie, bardzo owocowe o gładkiej
i subtelnej strukturze.
kieliszek 0,15 l / 17 zł
karafka 0,5 l / 55 zł
butelka 0,75 l / 75 zł

PROSECCO BRUT, CA'BOLOANI TENUTA
Długotrwałe, drobny perłaż. Intensywny,
świeży bukiet z nutami kwiatów wisterii
i jabłka. Harmonijny, bardzo przyjemny
smak z nutą migdałową.
but. 0,2l / 24 zł
but. 0,75 l / 99 zł



ZAMÓW ONLINE NA
ITAMAESUSHI.PL



LUB ŚCIAGNIJ
NASZĄ APKĘ



OBSERWUJ NAS



facebook.com/itamaesushi1



instagram.com/itamaesushi.oswiecim

OCEŃ NAS



google.pl



tripadvisor



WITAJCIE W ITAMAE

Tworzymy miejsce, gdzie idea łączenia ludzi przy wspólnym stole jest wartością samą w sobie. Kuchnia azjatycka to idealny przykład harmonii, a jej bogactwo smaków stanowi ucztę dla wszystkich zmysłów.

Odchodząc od utartych schematów nie mamy ustalonej etykiety przy zamawianiu dań z menu, szczególnie bliski jest nam styl izakaya, gdzie potrawy przeznaczone są do dzielenia się.

Zapraszamy w niezwykłą podróż, gdzie motywem przewodnim są jakościowe składniki oraz wielowymiarowość kulinarnych doświadczeń w miłej, gościnnej atmosferze.

ZUPY

Tradycyjne azjatyckie zupy w wydaniu naszych kucharzy. Bogactwo pełnowartościowych składników oraz odważne i intensywne smaki zaprezentowane w prosty i autentyczny sposób.

TAJSKA ZUPA KOKOSOWA  orientalny bulion na bazie mleka kokosowego/makaron ryżowy/grzyby shitatek/kukurydza/kurczak lub krewetki **29/33 zł**

MISO-SHIRU  bulion miso/tofu/głony wakame/sezam/ szczypiorek **24 zł**
+ 9 zł **łosos**

RAMENY

TERIYAKI RAMEN   bulion mięsny/wywar paitan/makaron ramen/jajko/kurczak teriyaki/kiełki fasoli mung/fasolka szparagowa/sezam/ szczypior **49 zł**

SHOYU RAMEN   bulion mięsny/tare sojowe/makaron ramen/jajko/boczek/grzyby shitatek/ szczypiór/sezam/pak choi **48 zł**

PRZYSTAWKI

Tradycyjne azjatyckie startery w naszej interpretacji będą świetnym początkiem kulinarnej przygody. Wybór kilku różnych pozwoli na dzielenie się, wspólne smakowanie i wymienianie się doświadczeniami.

EBI TEMPURA
krewetki w chrupiącym panko (5)/ dżem imbirowy lub spicy mayo **43 zł**

TEMPURA YASAI  batat/bocznia/cukinia/papryka **31 zł**

SPRING ROLLS  chrupiące sajgonki warzywne/dżem imbirowy **6 szt. / 19 zł**

SAKE/MAGURO TARTARE
tatar z łososia lub tuńczyka błękitnopłetwego **44/51 zł**

EDAMAME  młode strąki fasolki sojowej/sól morska **16 zł**

GOMA WAKAME  sałatka z alg morskich/prażony sezam **16 zł**

PIEROŻKI GYOZA
delikatne pierożki z warzywami lub krewetkami **5 szt. 22/29 zł**

SPECJAŁY

Sushi to nasza specjalność. Każda rolka powstaje ze starannie wyselekcjonowanych składników najwyższej jakości z dbałością o najdrobniejszy detal, a doświadczenie i precyzja naszych sushi masterów przekładają się na finalny odbiór całości.

IBUSHI ROLL
ogórek/awokado/serek z rzodkiewką/ obłożony wędzonym łososiem/zielona cebulka **8 szt. / 57 zł**

ITAMAE SPECIAL ROLL
krewetka w panko/ogórek/awokado/spicy mayo/obłożone łososiem w autorskiej zalewie **8 szt. / 62 zł**

GOYA MAKI
krewetka w panko/ogórek/awokado/ spicy mayo/obłożone opalany łososiem/ sałatka goma wakame/ciasto kataifi/sos kabayaki **8szt. / 65 zł**

IKA MANGO ROLL
kalmary w tempurze/ogórek/awokado/ spicy mayo/salsa mango z miętą/orzechy nerkowka **8 szt. / 62 zł**

RONIN ROLL
węgorz w tempurze/marynowana tykwa/ ogórek/awokado/spicy mayo/obłożone tuńczykiem błękitnopłetwym/wasabi mayo/por w tempurze **8 szt. / 67 zł**

TARTARE SAKE/MAGURO ROLL
krewetka w panko/ogórek/awokado/spicy mayo/obłożone tatarem z łososia lub tuńczyka błękitnopłetwego **8 szt. 60/62 zł**

EBI COCKTAIL ROLL  ogórek/awokado/sałatka z gotowanych krewetek/sezam **8 szt. / 57 zł**

SPECIAL TAMAGO ROLL   krewetka w panko/łosos/ogórek/awokado/ serek/japoński omelet/sos kabayaki **8 szt. / 57 zł**

FRESH TAMAGO ROLL   krewetka w panko/ogórek/awokado/sałata/ chilli/serek/japoński omelet/sos kabayaki **8 szt. / 50 zł**

RAINBOW  krewetka w panko/ogórek/awokado/spicy mayo/obłożone łososiem, tuńczykiem błękitnopłetwym i krewetką gotowaną **8 szt. / 67 zł**

FUTOMAKI

Jeden z najpopularniejszych rodzajów sushi – odpowiednia odmiana ryżu w autorskiej zalewie i kompozycja świeżych składników zawinięta w nori.

 **MAKI ZAPIECZONE W TEMPURZE** **+5 zł**

 **MAKI W DELIKATNYM PAPIERZE SOJOWYM** **+6 zł**

YASAI    batat w tempurze/ogórek/awokado/marynowana rzodkiew/marynowana tykwa/ marynowana czerwona cebula /serek **6 szt. / 30 zł**

PHILADELPHIA MAKI   **SAKE/MAGURO**
łosos lub tuńczyk błękitnopłetwy/ogórek/ awokado/serek **6 szt. 36/42 zł**

SPICY MAGURO   tuńczyk błękitnopłetwy/ogórek/awokado/ marynowana rzodkiew/spicy mayo/sos sriracha/szczypiorek **6 szt. / 43 zł**

KUNSEI SAKE MAKI   łosoś wędzony/ogórek/awokado/ marynowana rzodkiew/serek **6 szt. / 37 zł**

SAKE YAKI   grillowany łosoś/ogórek/awokado/serek/ serek/szczypiorek **6 szt. / 35 zł**

IBODAI PANCO   ryba maślana w panko/ogórek/awokado/ spicy mayo/mus mango **6 szt. / 33 zł**

IKA TEN   kalmary w tempurze/ogórek/awokado/ tobiko/spicy mayo/dżem imbirowy **6 szt. / 42 zł**

EBI TEN   krewetka w panko/ogórek/awokado/ tobiko/spicy mayo/dżem imbirowy **6 szt. / 41 zł**

SAKE/MAGURO TEN   łosoś lub tuńczyk błękitnopłetwy w tempurze/ogórek/awokado/marynowana rzodkiew/spicy mayo/kabayaki **6 szt. 37/43 zł**

GARDEN ROLL   bocznia w tempurze/ogórek/awokado/ marynowana czerwona cebula/sałata/ serek z rzodkiewką/owinięte czerwoną papryką **6 szt. 41 zł**

OSAKA ROLL   łosoś w autorskiej zalewie/ogórek/ awokado/marynowa czerwona cebula/ sałata/serek wasabi **6 szt. / 37 zł**

SAKE/MAGURO TARTARE   tatar z łososia lub tuńczyka błękitnopłetwego **6 szt. 34/37 zł**

GINDARA ROLL  dorsz w panko/ogórek/awokado/sałata/ rzodkiewka/serek wasabi/płatki chilli **6 szt. / 37 zł**

UNAGI MAKI   grillowany węgorz/ogórek/awokado/ marynowana tykwa/spicy mayo/sos kabayaki **6 szt. / 41 zł**

URAMAKI

Rodzaj sushi, w którym ryż znajduje się na zewnątrz rolki. Urzekają zarówno wyjątkowym smakiem, jak i pięknym wyglądem.

ALASKA
łosos/ogórek/awokado/serek/sezam **8 szt. / 41 zł**

YASAI   batat w tempurze/ogórek/awokado/ marynowana czerwona cebula/serek/ sezam **8 szt. / 38 zł**

MAGURO PHILADELPHIA
tuńczyk błękitnopłetwy/ogórek/awokado / serek/szczypiorek **8 szt. / 47 zł**

KUNSEI SAKE
łosos wędzony/ogórek/awokado/serek/ marynowana rzodkiew/sezam **8 szt. / 42 zł**

ALASKA CRUNCHY   łosoś/ogórek/awokado/serek z rzodkiewką/crunchy chilli-czosnek panko **8 szt. / 43 zł**

WASABI SAKE YAKI   grillowany łosoś/ogórek/awokado/serek wasabi/sezam wasabi/majonez wasabi **8 szt. / 43 zł**

EBI TEN
krewetka w panko/ogórek/awokado/spicy mayo/tobiko **8 szt. / 46 zł**

TERIYAKI ALMOND ROLL
łosos w tempurze/ogórek/awokado/miso mayo/prążone migdały/sos teriyaki **8 szt. / 43 zł**

NANBAN ROLL   kurczak w panko/ogórek/awokado/ majonez czosnkowy/sezam/ciasto kataifi/ sos kabayaki **8 szt. / 41 zł**

HOSOMAKI

Niepozorna rolka z jednym składnikiem. Szczera w swej prostocie zachwyca wyrazistością ulubionego dodatku.

 **MAKI ZAPIECZONE W TEMPURZE** **+5 zł**

SAKE MAKI  łosoś **8 szt. / 22 zł**

KAPPA MAKI  ogórek **8 szt. / 17 zł**

AWOKADO MAKI  **8 szt. / 17 zł**

MAGURO MAKI   tuńczyk błękitnopłetwy **8 szt. / 26 zł**

EBI MAKI
krewetka gotowana **8 szt. / 25 zł**

KUNSEI MAKI
tuńczyk wędzony łosoś **8 szt. / 23 zł**

NIGIRI

Fundamentalna forma sushi, jednocześnie najbardziej doceniana przez smakoszy. Odpowiednia odmiana ryżu w autorskiej zalewie ze świeżą rybą lub owocami morza uzupełniają się niczym yin i yang.

AWOKADO  **2 szt. / 14 zł**

SAKE/SAKE YAKI
łosos/opalany łosoś z sosem kabayaki **2 szt. / 18/20 zł**

KUNSEI
łosos wędzony **2 szt. / 22 zł**

MAGURO
tuńczyk błękitnopłetwy **2 szt. / 26 zł**

EBI
krewetka gotowana **2 szt. / 22 zł**

ZESTAWY SUSHI

Różne kompozycje rolek cieszą oko i radują podniebienia. Stworzone zgodnie z założeniem stylu izakaya, gdzie idea dzielenia się i wielowymiarowość kulinarnych doświadczeń idą w parze.

KATANA   futomaki sake philadelphia (6),uramaki almond roll (8) **14 szt. / 69 zł**

MORI   futomaki yasai (6),uramaki yasai (8), hosomaki kappa (8) **22 szt. / 70 zł**

SAMIDARE   futomaki sake philadelphia (6), uramaki maguro philadelphia (4), uramaki alaska (4), hosomaki kappa (8) **22 szt. / 90 zł**

YAKIMONO   futomaki sake yaki (6), uramaki ebi ten (4), uramaki ibodai panco (4), hosomaki kappa (8) **22 szt. / 99 zł**

YUKIMI   futomaki ebi ten (6), futomaki sake yaki (6), futomaki sake tartare  (6), futomaki spicy maguro (6), futomaki ibodai panco (6) **30 szt. / 169 zł**

ITAMAE SPECIAL   futomaki ebi ten (6), tartare sake roll (4), tartare maguro roll (4), uramaki crunchy Alaska (4), uramaki maguro philadelphia (4), nigiri sake (1), nigiri maguro (1) **24 szt. / 175 zł**

TENSHI   futomaki sake philadelphia (6), futomaki sake yaki (6), uramaki maguro philadelphia (8), uramaki ebi ten (8),hosomaki sake (8), hosomaki kappa (8), nigiri ebi (2), nigiri sake (2) **48 szt. / 219 zł**

TENNO   ebi cocktail roll (8), ika mango roll (8), itamae special roll (8), rainbow (8) **32 szt. / 229 zł**

SOSY I DODATKI	
MUS MANGO	4 zł
PONZU	5 zł
SOS ITAMAE SPECIAL	6 zł
SPICY MAYO	4 zł
KABAYAKI <i>(słodki)</i>	4 zł
SRIRACHA <i>(ostry)</i>	5 zł
KIZAMI WASABI	13 zł
DŻEM IMBIROWY	4 zł

ZESTAWY SASHIMI

Pokrojone z mistrzowską precyzją plastry świeżej ryby w towarzystwie warzyw i autorskich specjałów tworzą Sztukę przez duże S.

MAŁE
6 szt. / 48 zł

ŚREDNIE
12 szt. / 79 zł

DUŻE
18 szt. / 120 zł

DANIA GŁÓWNE

To propozycje, które powstały w oparciu o inspirację kuchnią azjatycką – prawdziwe bogactwo smaków i kolorów. Każde z dań jest dokładnie przemyślane, a ich kompleksowość sprawia, że trafiają w gusta nawet najbardziej wymagających Gości.

ITAMAE BULGOGI   smażona karkówka/sos ostro-słodki/ pieczarki/marchewka/kapusta pekińska/ryż **54 zł**
(czas oczekiwania wynosi min. 20 min)

TERIYAKI CHICKEN/SALMON
kurczak lub łosoś w sosie teriyaki z ryżem lub makaronem noodle/warzywa sezonowe **50/67 zł**

MAKARON RYŻOWY Z TOFU/ KURCZAKIEM/KREWETKAMI
tofu, kurczak lub krewetki/ kremowy sos na bazie mleka kokosowego/makaron ryżowy/ warzywa sezonowe **41/51/61 zł**

MENU DLA DZIECI

Z myślą o naszych najmłodszych łamaczkach przygotowaliśmy proste kompozycje smaków, które sprawdzą się w każdej sytuacji.

KURCZAK W PANIERCE PANKO
z ryżem **31 zł**

KIDS CHICKEN ROLL
kurczak w panko/rolka w papierze sojowym/ogórek/awokado/serek **6 szt. / 28 zł**

ITAMAKI MINI SUSHI SET  hosomaki kappa (8)/uramaki sake yaki (4) **12 szt. / 32 zł**

DESERY

Mówią, że słodczyz w życiu nigdy za wiele i my trzymamy się tej myśli. Jeśli obawiasz się, że nie masz miejsca poprosz kelnera o dwie łyżeczki i dziel się z bliskimi ;)

FONDANT
babeczka czekoladowa z płynną czekoladą/ owoce/kruszonka **54 zł**
(czas oczekiwania wynosi min. 20 min)

GYOZA APPLE PIE   pierożki gyoza z jabłkiem, lody śmietankowe/kruszonka/sos wiśniowo-cynamonowy **4 szt. / 23 zł**

PARFAIT CHAŁWOWE   Deser w postaci mrożonego kremu chałwowego.Podajemy z owocami i musem z owoców leśnych **29 zł**

GALERIA DAŃ

