



ITAMAE  
SUSHI  
MENU

# 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.

### MISO RAMEN

bulion mięsny/tare miso/makaron ramen/jajko/mięso mielone/warzywa  
41 zł

### SHOYU RAMEN

bulion mięsny/tare sojowe/makaron ramen/jajko/boczek/warzywa  
43 zł

### TAJSKA ZUPA KOKOSOWA

orientalny bulion na bazie mleka kokosowego/makaron ryżowy/grzyby shitake/kukurydza/szparagi/kurczak lub krewetki  
23/27 zł

### MISO

delikatny bulion rybny/pasta miso/glony wakame/edamame/z dodatkiem tofu, pierożków gyoza lub pieczonego łososia  
19/21/23 zł

### TOM YUM

ostro-kwaśna zupa/krewetki/makaron ryżowy/papryka/por/limonka/chilli  
26 zł

ZAMÓW LUNCH W  
PROMOCYJNEJ CENIE 40 ZŁ  
Od poniedziałku do piątku do  
godziny 16:00. Zapytaj obsługę,  
co dziś przygotowaliśmy.

## 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 BAITS

krewetki w panko/sos aioli mayo/chilli/kolendra/limonka/pieprz  
6 szt. / 33 zł

### EBI TEMPURA

krewetki w chrupiącej tempurze (5)/dżem imbirowy lub spicy mayo  
39 zł

### MAGURO TATAKI

opalany tuńczyk/sos słodko-ostry/sałátka goma wakame  
43 zł

### TEMPURA YASAI

sezonowe warzywa w chrupiącej tempurze/dżem imbirowy  
28 zł

### SPRING ROLLS

chrupiące sajonki warzywne/dżem imbirowy lub aromatyczny sos ponzu  
6 szt. / 15 zł

### SAKE/MAGURO TARTARE

tatar z łososia lub tuńczyka  
40/46 zł

### EDAMAME

młode strąki fasolki sojowej/płatki soli morskiej  
14 zł

### GOMA WAKAME

sałatka z alg morskich/prążony sezam  
14 zł

### PIEROŻKI GYOZA

delikatne pierożki z warzywami lub krewetkami  
5 szt. 17/23 zł

### TORI KARAAGE/ROCK SHRIMP

TEMPURA  
chrupiący kurczak lub krewetki w pikantnej glazurze/grana padano/szczypiorek  
31/38 zł

### SWEET&SPICY EBI SALAD

krewetki w tempurze/mango/awokado/sos słodko-ostry  
43 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.

### CEVICHE ROLL

awokado/szparag/marynowana czerwona cebulka/obłożone serią/dressing limonkowy/kolendra  
8 szt. / 52 zł

### IBUSHI ROLL

ogórek/awokado/pikantny serek z rzodkiewką/obłożony wędzonym łososiem/zielona cebulka  
8 szt. / 49 zł

### KISS OF THE DRAGON

paluszek krabowy w tempurze/awokado/spicy mayo/obłożone tatarem z tuńczyka/pikantny sos  
8 szt. / 50 zł

### CATERPILLAR ROLL

kalmary w tempurze/awokado/spicy mayo/sezam/obłożone awokado/słodki sos kabayaki  
8 szt. / 53 zł

### SURIMI SPECIAL ROLL

krewetka w tempurze/awokado/spicy mayo/obłożone sałatką z paluszką krabowego  
8 szt. / 52 zł

### ITAMAE SPECIAL ROLL

krewetka w tempurze/awokado/spicy mayo/obłożone łososiem w autorskiej zalewie  
8 szt. / 52 zł

### GOYA MAKI

krewetka w tempurze/awokado/spicy mayo/obłożone opalonym łososiem/sałátka goma wakame/ciasto kataifi  
8szt. / 54 zł

### IKA MANGO ROLL

kalmary w tempurze/awokado/spicy mayo/obłożone mango i orzechami nerkowca/mus mango  
8 szt. / 50 zł

### RONIN ROLL

węgorz w tempurze/marynowana tykwa/spicy mayo/obłożone tuńczykiem/wasabi mayo/por w tempurze  
8 szt. / 52 zł

### TARTARE SALMON ROLL

krewetka w tempurze/awokado/spicy mayo/obłożone tatarem z łososia  
8 szt. / 52 zł

## FUTOMAKI



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

**(MT)** MAKI ZAPIECZONE  
W TEMPURZE +3 zł

**(KM)** MAKI W DELIKATNYM  
PAPIERZE SOJOWYM +4 zł

**YASAI** **(MT)** **(KM)**

szparag w tempurze/ogórek/awokado/  
marynowana rzodkiew/marynowana tykwa/  
serek  
24 zł

**PHILADELPHIA MAKI** **(MT)** **(KM)**

**SAKE/MAGURO**

łosoś lub tuńczyk/ogórek/awokado/serek  
29/35 zł

**SPICY MAGURO** **(MT)** **(KM)**

tuńczyk/ogórek/awokado/marynowana  
rzodkiew/spicy mayo  
37 zł

**KUNSEI SAKE MAKI** **(KM)**

łosoś wędzony/ogórek/awokado/  
marynowana rzodkiew/serek  
30 zł

**SAKE YAKI** **(MT)** **(KM)**

grillowany łosoś/ogórek/awokado/serek/  
sos kabayaki  
28 zł

**IBODAI PANCO** **(MT)** **(KM)**

ryba maślana w panko/ogórek/awokado/  
spicy mayo/mus mango  
28 zł

**IKA TEN** **(MT)** **(KM)**

kalmary w tempurze/ogórek/awokado/  
tobiko/spicy mayo/dżem imbirowy  
35 zł

**EBI TEN** **(MT)** **(KM)**

krewetka w tempurze/ogórek/awokado/  
tobiko/spicy mayo/dżem imbirowy  
35 zł

**CALIFORNIA TEN** **(MT)** **(KM)**

paluszek krabowy w tempurze/ogórek/  
awokado/tobiko/spicy mayo/dżem  
imbirowy  
24 zł

**SAKE TEN** **(MT)** **(KM)**

łosoś w tempurze/ogórek/awokado/spicy  
mayo/mus mango  
30 zł

**TOFU PANCO ROLL** **(NEW)**

tofu w panko/ogórek/awokado/papryka/  
sałata/spicy mayo  
29 zł

**SAKE/MAGURO TARTARE** **(MT)**

tatar z łososia lub tuńczyka  
29/32 zł

**GINDARA ROLL** **(NEW)**

dorsz w panko/ogórek/awokado/sałata/  
rzodkiewka/serek wasabi/płatki chilli  
29 zł

**UNAGI MAKI**

grillowany węgorek/ogórek/awokado/  
marynowana tykwa/spicy mayo/sos  
kabayaki  
33 zł

**SOY SALMON ROLL** **(NEW)**

marynowany łosoś/marynowana  
czerwona cebulka/ogórek/awokado/sos  
musztardowy  
30 zł

## URAMAKI



California maki, czyli odwrócone futomaki,  
gdzie ryż znajduje się na zewnątrz rolki.  
Urzekają zarówno wyjątkowym smakiem,  
jak i pięknym wyglądem.

**ALASKA/SPICY**

łosoś/ogórek/awokado/serek  
20 zł

**YASAI**

szparag w tempurze/ogórek/awokado/  
serek  
19 zł

**SPICY MAGURO**

tuńczyk/ogórek/awokado /spicy mayo/  
schichimi togarashi  
26 zł

**KUNSEI SAKE**

łosoś wędzony/ogórek/awokado/serek  
26 zł

**DABURU SAKE**

łosoś/ogórek/awokado/serek/obłożone  
łososiem  
32 zł

**CALIFORNIA/CALIFORNIA PANCO**

paluszek krabowy lub paluszek krabowy  
w panko/ogórek/awokado/spicy mayo/tobiko  
18/20 zł

**ORENJI ROLL** **(NEW)**

serek/pomarańcza/obłożone  
marynowanym łososiem  
21 zł

**ALASKA UNAGI**

łosoś/ogórek/awokado/serek/obłożone  
grillowanym węgorem  
35 zł

**EBI TEN**

krewetka w tempurze/ogórek/awokado/  
tobiko/spicy mayo  
29 zł

**TERIYAKI ALMOND ROLL** **(NEW)**

łosoś w tempurze/ogórek/miso mayo/  
prażone migdały/sos teriyaki  
26 zł

## HOSOMAKI



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

**(MT)** MAKI ZAPIECZONE  
W TEMPURZE +3 zł

**SAKE MAKI** **(MT)**

łosoś  
8 szt. / 19 zł

**KAPPA MAKI**

ogórek  
8 szt. / 15 zł

**AWOKADO**

8 szt. / 15 zł

**MAGURO MAKI** **(MT)**

tuńczyk  
8 szt. / 24 zł

**SURIMI MAKI** **(MT)**

paluszek krabowy  
8 szt. / 14 zł

**EBI MAKI**

krewetka gotowana  
8 szt. / 22 zł

**KUNSEI MAKI**

wędzony łosoś  
8 szt. / 20 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**

13 zł

**SAKE/SAKE YAKI**

łosoś/opalany łosoś z sosem kabayaki  
16/18 zł

**KUNSEI**

łosoś wędzony  
20 zł

**MAGURO**

tuńczyk  
24 zł

**UNAGI**

grillowany węgorek  
26 zł

**EBI**

krewetka gotowana  
20 zł

**HAMACHI**

seriola  
20 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

uramaki alaska (4), uramaki alaska spicy (4), nigiri maguro (2), nigiri sake (2)  
12 szt. / 72 zł

### MORI

futomaki yasai (6), hosomaki awokado (4), hosomaki kappa (4), uramaki yasai (8)  
22 szt. / 61 zł

### SAMIDARE

futomaki sake philadelphia (6), uramaki spicy maguro (4), uramaki alaska (4), hosomaki awokado (4), hosomaki kappa (4)  
22 szt. / 75 zł

### YAKIMONO

futomaki sake yaki (6), hosomaki awokado (4), hosomaki kappa (4), uramaki ebi ten (4), uramaki ibodai panco (4)  
22 szt. / 82 zł

### YUKIMI

futomaki sake philadelphia (6), futomaki sake yaki (6), futomaki sake tartare (MT) (6), futomaki spicy maguro (6), futomaki ibodai panco (6)  
30 szt. / 142 zł

### ITAMAE SPECIAL

futomaki sake philadelphia (6), uramaki alaska unagi (4), uramaki spicy maguro (4), uramaki ebi ten (4), uramaki tartare salmon (4), nigiri sake (2)  
24 szt. / 148 zł

### TENSHI

hosomaki sake (8), hosomaki surimi maki (MT) (8), futomaki sake philadelphia (6), futomaki sake yaki (6), uramaki spicy maguro (8), uramaki ika ten (8), nigiri ebi (2), nigiri sake (2)  
48 szt. / 186 zł

### KAMI SAMA NEW

ceviche roll (8), ronin roll (8), goya maki (8), caterpillar roll (8), sashimi roll (6), futomaki soy salmon (6), nigiri sake yaki (4), nigiri spicy maguro (4)  
52 szt. / 340 zł

## SOSY I DODATKI

MUS MANGO	3 zł
PONZU	4 zł
SOS ITAMAE SPECIAL	5 zł
SPICY MAYO	3 zł
KABAYAKI (słodki)	3 zł
SRIRACHA (ostry)	4 zł
KIZAMI WASABI	12 zł

## SASHIMI



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

### SAKE

łosoś  
5 szt. / 33 zł

### MAGURO

tuńczyk  
5 szt. / 39 zł

### HAMACHI

seriola  
5 szt. / 39 zł

## ZESTAWY SASHIMI

### WYBÓR SZEFA

#### MAŁE

6 szt. / 44 zł

#### ŚREDNIE

12 szt. / 72 zł

#### DUŻE

18 szt. / 109 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 trafią w gusta nawet najbardziej wymagających Gości.

### ITAMAE BULGOGI

smażona karkówka/sos ostro-słodki/  
pieczarki/marchewka/kapusta pekińska/ryż  
43 zł

### TERIYAKI CHICKEN/SALMON

kurczak lub łosoś w sosie teriyaki z ryżem lub makaronem noodle/warzywa sezonowe  
39/55 zł

### MAKARON RYŻOWY Z KURCZAKIEM/ KREWETKAMI

kurczak lub krewetki/ kremowy sos na bazie mleka kokosowego/makaron ryżowy/warzywa sezonowe  
40/46 zł

### TOFU Z WARZYWAMI

tofu/kremowy sos na bazie mleka kokosowego/makaron noodle/warzywa sezonowe  
32 zł

### JAPOŃSKIE CURRY NEW

kurczak/japoński sos curry/warzywa sezonowe/ryż  
39 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  
26 zł

### KIDS CHICKEN ROLL

kurczak w panko/rolka w papierze sojowym  
6 szt. / 23 zł

### ITAMAKI MINI SUSHI SET NEW

hosomaki kappa (6)/uramaki sake yaki (4)  
10 szt. / 27 zł

## DESERY

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

### FONDANT

babeczka czekoladowa z płynną czekoladą/  
owoce/bita śmietana  
(czas oczekiwania wynosi min. 20 min)  
22 zł

### SERNIK YUZU

sernik na zimno/yuzu/kruszonka/owoce/  
bita śmietana  
18 zł

### AISU NEKKI

lody sezonowe smażone w panierce  
z wiórek kokosowych i kruszonych ciastek  
maślanych/owoce  
21 zł

## 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 / 18 zł

### ŻURAWINA

czerwona  
imbryk 0,85 l / 17 zł

### JAŚMIN

zielona  
imbryk 0,85 l / 17 zł

### SENECHA SAKURA

zielona z wiśnią i dziką różą  
imbryk 0,85 l / 17 zł

### GENMAICHA

zielona z prażonym ryżem  
imbryk 0,85 l / 16 zł

### MATCHA IRI KARIGANE

zielona herbata tōdyżkowa  
imbryk 0,85 l / 16 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 CZARNA

8 zł

### KAWA BIAŁA

10 zł

### CAPPUCCINO

11 zł

### LATTE MACCHIATO

14 zł

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

### NAPOJE ZIMNE



0,25 l / 9 zł



0,25 l / 9 zł



naturalna woda mineralna  
niegazowana/gazowana  
0,33 l / 9 zł

### fuzetea

cytrynowa z trawą cytrynową/  
brzoskwiniowa z hibiskusem  
0,25 l / 9 zł



pomarańcza/jabłko  
0,25 l / 9 zł



0,25 l / 11 zł

### ALOES

0,4 l / 13 zł

### NATURALNE



Karafka wody ze świeżymi owocami  
sezonowymi, gazowana lub niegazowana.  
0,5 l / 11 zł  
1 l / 16 zł

### SOK ŚWIEŻO WYCISKANY

pomarańcza/grejpfrut/mix  
0,3 l / 17 zł



On nie jest tu przypadkiem i potrafi się zaprezentować z najlepszej strony – naturalnie owocowy, zdrowy, wegański, bez dodatku cukru, nie zawiera konserwantów i glutenu. Spróbuj orzeźwiających lemoniad i herbat prosto z Katowic.

### LEMONIADY

pomarańcza/limonka/rabarbar/gruszka  
0,33 l / 12 zł

### HERBATY

yerbata granat/matchbata/icebata jaśmin  
0,33 l / 12 zł

## KOKTAJLE

Od zawsze wierzyliśmy w moc synergii, która w gastronomii działa jak nigdzie indziej. Nasze nowe propozycje są efektem współpracy z Alanem Banasiem. Dajemy głowę, że wszyscy fani dobrze zmieszanych trunków z Bielska-Białej i nie tylko doskonale wiedzą, że zna się on na rzeczy jak mało kto w tym mieście. Koktajle powstały w oparciu o naszą kartę dań, a ich smak jest doskonale zbalansowany.

**RYŻ** (orzeźwiający, intensywny)  
sake/sok z limonki/świeży imbir/syrop  
cukrowy/ginger ale top up  
22 zł

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

**MELON** (słodko-kwaśny, owocowy)  
likier melonowy/sok z limonki/syrop  
cukrowy/biało kurze  
24 zł

**ZIOŁA** (słodko-kwaśny, ziołowy)  
Tanqueray No10/sok z cytryny/syrop  
z trawy cytrynowej/angostura dash/soda  
top up  
26 zł

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

### KLASYKI

**APEROL SPRITZ**  
Aperol/frizzante/woda gazowana/  
pomarańcza  
24 zł

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

**MOJITO**  
Rum Havana 3\*/cukier trzciny/limonki/  
mięta/woda gazowana top up  
23 zł

## ALKOHOLE

### SAKE

karafka 0,2 l / 15 zł

### PIWA

#### JAPOŃSKIE

##### SAPPORO

Lekki i orzeźwiający lager, delikatnie goryczkowy i wyczuwalnie kwaśny.  
0,33 l / 14 zł

##### IKI

Świeże, jasne piwo z zieloną herbatą, imbirem i owocami yuzu.  
0,33 l / 17 zł

##### ASAHI

Piwo o wyjątkowej recepturze na bazie słodu jęczmiennego, chmielu, kukurydzy i ryżu. Wyróżnia się oryginalnym smakiem, którego nie znajdziemy w europejskich piwach, orzeźwiający.  
0,33 l / 14 zł

### PIWA

#### BUTELKOWE

##### PAULANER

weissbier  
0,5 l / 16 zł

##### ŻYWIEC

lager/białe  
0,5 l / 14 zł

##### ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY

lager  
0,5 l / 11 zł

##### WARKA RADLER 0%

0,5 l / 11 zł

### WÓDKI

##### FINLANDIA

40 ml / 10 zł  
0,7 l / 120 zł

##### OSTOYA

40 ml / 12 zł  
0,7 l / 160 zł

### WHISKY

##### JACK DANIEL'S

40 ml / 18 zł  
0,7 l / 250 zł

##### JOHNNIE WALKER BLACK

40 ml / 20 zł  
0,7 l / 280 zł

## WINA

### OROYA BLANCO SUSHI WINE

Wino zostało stworzone przez japońską etnolożkę Yoko Sato, która pracuje w winnicy Segura Viudas w Penedes. Wino odznacza się wyraźnymi nutami cytrusów i zielonych jabłek. Dodatek szczepu Moscatel nadaje mu przyjemny, egzotyczny aromat kwiatów i orientalnych przypraw.

kieliszek 0,15 l / 14 zł

karafka 0,5 l / 35 zł

butelka 0,75 l / 50 zł

### LAGOSTA VINHO VERDE DOC

Delikatne, półwytrawne wino z regionu Vinho w Portugalii. Charakteryzuje się delikatnym orzeźwiającym smakiem, z wyjątkowo długim zakończeniem

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 / 15 zł

karafka 0,5 l / 45 zł

butelka 0,75 l / 65 zł

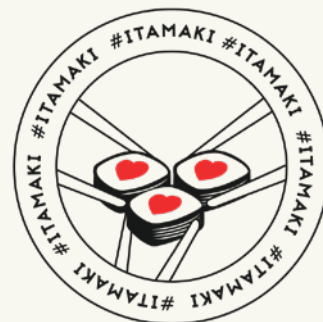
### WINO JAPOŃSKIE CHOYA ORIGINAL SPARKLING

Białe, musujące wino o przyjemnym brzoskwiniowym aromacie. W smaku delikatnie słodkie i aksamitne ze świeżą cytrusową nutą.

kieliszek 0,15 l / 17 zł

karafka 0,5 l / 55 zł

butelka 0,75 l / 75 zł



ZAMÓW ONLINE NA  
ITAMAESUSHI.PL



LUB ŚCIĄGNIJ  
NASZĄ APKĘ



OBSERWUJ NAS



facebook.com/itamaesushi1



instagram.com/itamaesushi.oswiecim

OCEŃ NAS



google.pl