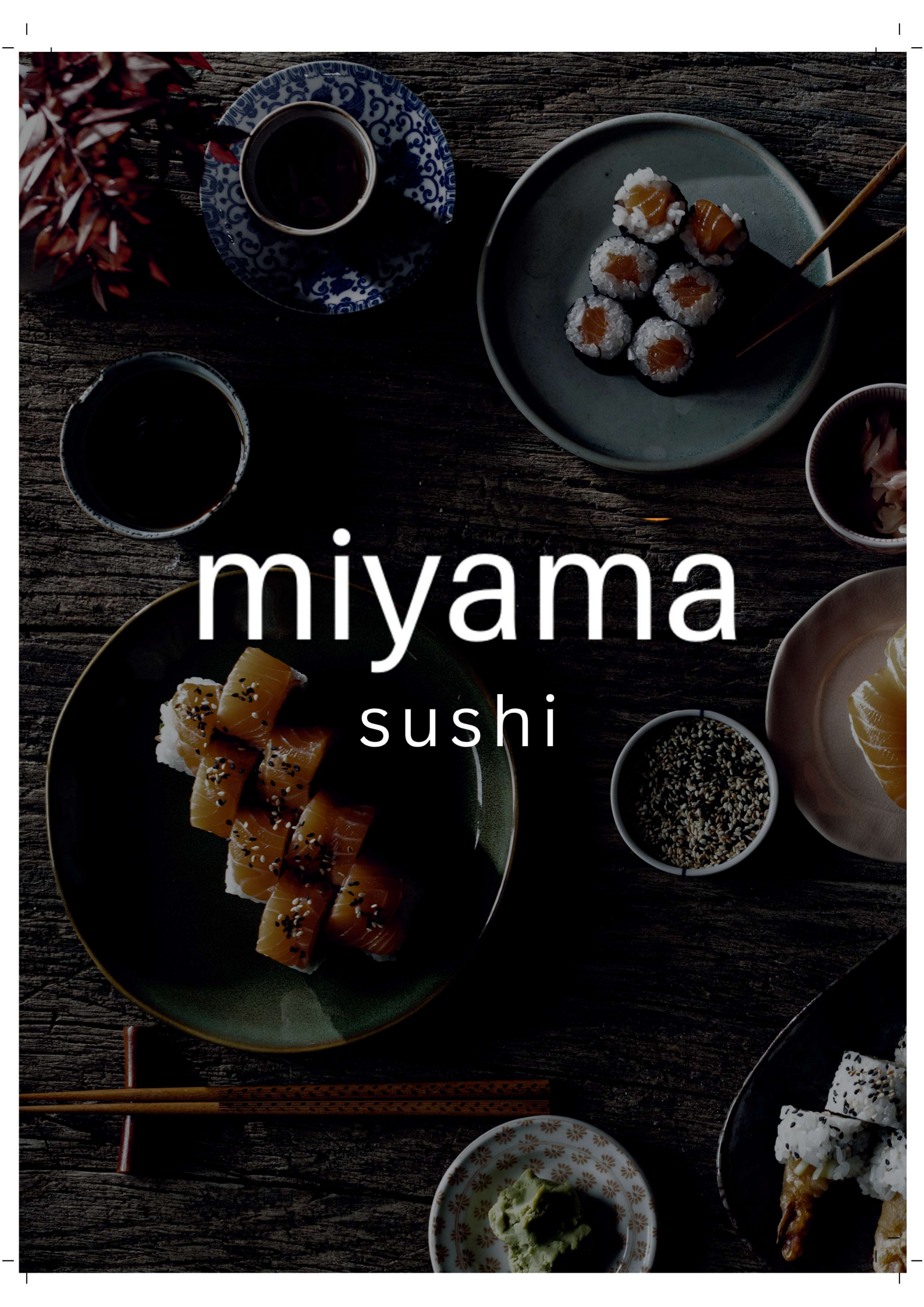




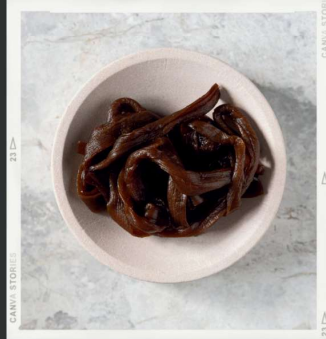
miyama

sushi

Mała ściągawka



Oshinko –
rzodkiew
marynowana,
chrupiąca i lekko
słodkawa



Kampyo –
marynowana na
słodko japońska
dynia, soczysta i
kremowa



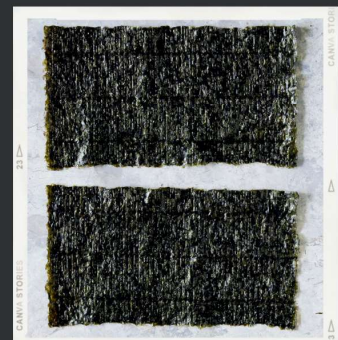
Fuku –
sałatka na bazie
rzodkwi, ogórka i
bakłażana w słodkim
sosie sojowym



Imbir –
cieniutkie plasterki
imbiru marynowanego
o wyrazistym, ostrym
smaku



Wasabi –
chrzan o ostrym i
wysrazistym
smaku „wasabi”



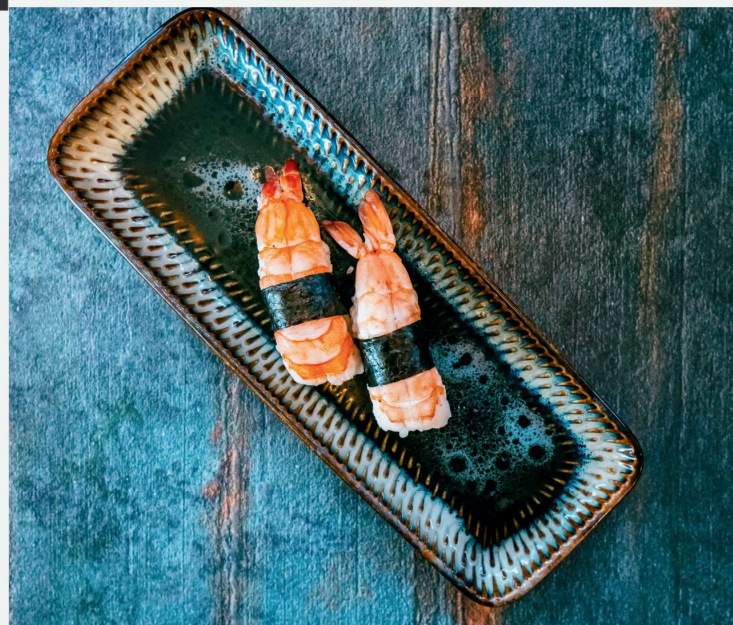
Nori –
jadalne wodorosty,
suszone i
prasowane

P.s. Pamiętajcie, że sushi jemy pałeczkami lub palcami, jest to
zupełnie poprawna forma, a więc... sushi w dłoń :)

NIGIRI

(2 szt.)

łosoś mowi	28 zł
łosoś opalany ogniem	28 zł
tuńczyk akami	29 zł
węgorz	32 zł
krewetka gotowana	27 zł
awokado ✓	20 zł
inari ✓	25 zł
omlet tamago	25 zł



HOSOMAKI

(6 szt.)

z łososiem mowi	29 zł
z tuńczykiem akami i porem	30 zł
z węgorzem i sosem kabayaki	36 zł
z krewetką gotowaną	31 zł
z awokado ✓	25 zł
z kampyo ✓	24 zł
z oshinko ✓	24 zł
z ogórkiem i sezamem ✓	24 zł



DLA NAJMŁODSZYCH

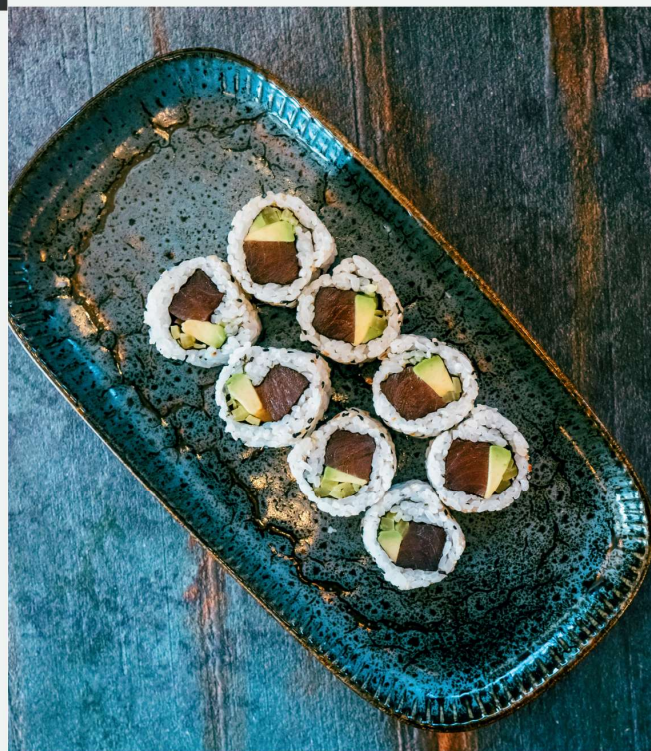
futomak w płatku sojowym (grillowany łosoś, kremowy serek, mango)	37 zł
hosomak w płatku sojowym (grillowany łosoś)	24 zł
hosomak z ogórkiem ✓ (ogórek, kremowy serek)	24 zł



FUTOMAKI

(6 szt.)

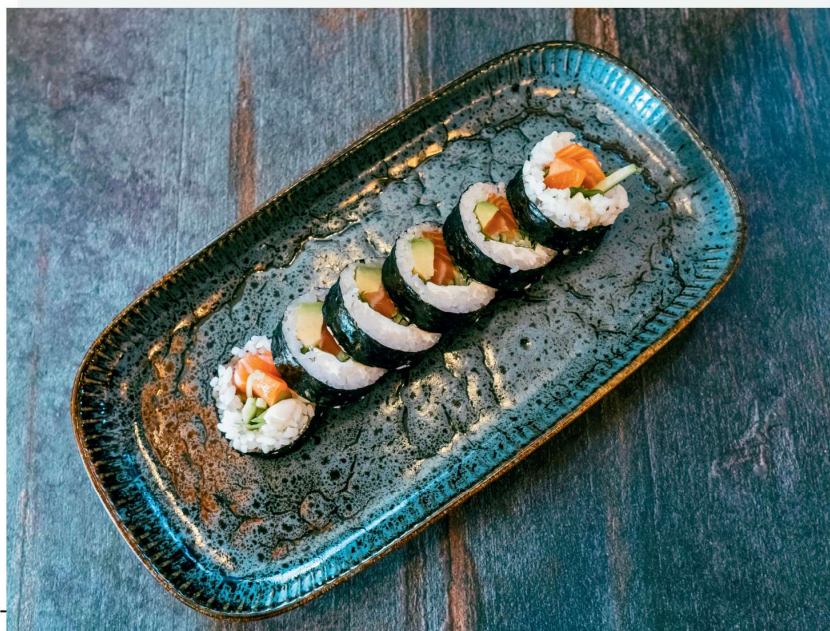
- | | |
|--|-------|
| z łososiem
(kremowy serek, sałata, ogórek, awokado) | 40 zł |
| z pikantnym łososiem
(shichimi, sriracha, sałata, ogórek, kampyo, oshinko) | 41 zł |
| z tuńczykiem
(majonez, sałata, fuku, kampyo, awokado) | 42 zł |
| z grillowanym tuńczykiem
(majonez, por, sałata, fuku, oshinko) | 43 zł |
| z krewetką w tempurze
(majonez, sałata, ogórek, fuku, oshinko) | 44 zł |
| z grillowanym łososiem
(majonez, sałata, ogórek, kampyo, sos kabayaki) | 41 zł |
| z krabem w tempurze
(majonez, sałata, oshinko, marynowany ogórek) | 53 zł |
| wege 
(tofu, serek, ogórek, oshinko, kampyo, sos kabayaki) | 38 zł |
| ze szparagiem w tempurze 
(majonez, roszponka, ogórek, fuku, oshinko) | 41 zł |



URAMAKI

(8 szt.)

- | | |
|--|-------|
| z łososiem
(łosoś, awokado, kampyo) | 42 zł |
| z tuńczykiem
(tuńczyk, awokado, oshinko) | 43 zł |
| z krewetką w tempurze
(krewetka, awokado, ogórek) | 46 zł |
| wege 
(kremowy serek, roszponka, szparagi, awokado) | 38 zł |
| z tatarem z łososią
(uramak wypełniony aromatycznym tatarem z dodatkiem chrupiącego ogórka) | 56 zł |
| z grillowanym łososiem
(łosoś, ogórek, awokado, kampyo) | 42 zł |



FUTOMAKI PREMIUM
(10 szt.)

Crispy salmon

56 zł

(łosoś, oshinko, kampyo, fuku, całość w chrupiącej panierce panko)

Crispy tuna

57 zł

(tuńczyk, marynowany ogórek, oshinko, kampyo, całość w chrupiącej panierce panko)

Crispy wegan

52 zł

(awokado, oshinko, kampyo, fuku, por, całość w chrupiącej panierce panko)

Crispy ebi roll

61 zł

(gotowana krewetka, awokado, fuku, kampyo, całość w chrupiącej panierce panko)



FUTOMAKI PREMIUM
(10 szt.)

Ebi Asparagus

54 zł

(krewetki w panko, kremowy serek, spicy mayo, szparagi, ogórek)

Unagi Salmon

55 zł

(grillowany węgorz, łosoś, majonez, sałata, ogórek, oshinko, kampyo, sos kabayaki)



CALIFORNIA ROLL

(8 szt.)

Double Salmon

(łosoś, awokado, kampyo, całość owinięta łososiem)

55 zł

Rainbow Wege

(ogórek, oshinko, fuku, kampyo, całość owinięta awokado i mango)

47 zł

California z palonym serem

(awokado, tamago, kremowy serek, na wierzchu łosoś, palony serek i sos kabayaki)

52 zł

California Dragon

(krewetki w tempurze, oshinko, kampyo, całość owinięta wędzorem oraz awokado, sos kabayaki)

59 zł

California Awokado

(łosoś, kremowy serek, ogórek, na wierzchu awokado oprószone masago arare)

55 zł

FUTOMAKI W TEMPURZE

(6 szt.)

Salmon tempura roll

(łosoś, oshinko, kampyo, awokado)

48 zł

Tuna tempura roll

(tuńczyk, oshinko, kampyo, awokado)

49 zł

Ebi tempura roll

(gotowana krewetka, oshinko, kampyo, awokado)

51 zł

Wege tempura roll

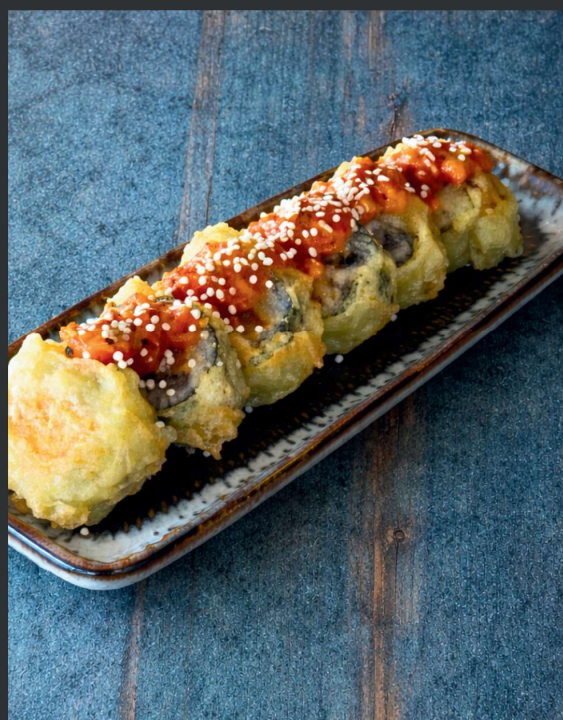
(mango, ogórek, oshinko, kampyo, awokado)

46 zł

Salmon tatar tempura

(tatar z łososia, lekko pikantny)

57 zł



SASHIMI

z łososia

(świeży, delikatny łosoś krojony w plastry, podawany na sałatce goma wakame)

60 zł

z tuńczyka

(świeży, wysokiej jakości tuńczyk, krojony w plastry, podawany na sałatce goma wakame)

62 zł

TATARY

z łososia

(drobno siekany łosoś w autorskiej mieszance przypraw)

62 zł

z tuńczyka

(drobno siekany tuńczyk w autorskiej mieszance przypraw)

65 zł



SEVICHE

z łososia

69 zł

Ceviche z łososia to połączenie delikatnej ryby, cytrusowo-pomarańczowej lekkości i dodatków takich jak ekspandowany ryż, kiełki, filetowana pomarańcza, jadalne kwiaty oraz kilka kropli oleju lnianego

PREMIUM ROLLS
(10 szt.)

Salmon Aburi

(krewetki w tempurze, ogórek, oshinko, kampyo, na wierzchu opalany łosoś, sos spicy mayo i kabayaki, siekany por)

64 zł

Black Dragon

(krewetki w tempurze, awokado, fuku, na wierzchu tuńczyk i sałatka goma wakame)

65 zł

Suzuki Roll

(krewetki w chrupiącym panko, fuku, kampyo, oshinko, wierzch opalana biała ryba, sos kabayaki)

64 zł

Premium Ebi Roll

(krewetki w panko, awokado, kampyo, na wierzchu tatar z łososia)

65 zł

Inari Sweet Roll

(grillowany łosoś, kremowy serek, oshinko, ogórek, kampyo, wierzch smażone tofu w słodkiej zalewie, sos kabayaki)

59 zł

Miyama Roll

(biała ryba słodkowodna w panko, marynowany ogórek, oshinko, wierzch łosoś marynowany w autorskim sosie sojowym, sos spicy mayo, siekany por)

69 zł







ZESTAWY SUSHI

NIGIRI SET (12 SZT)

nigiri z łososiem 3 szt./ z tuńczykiem 3 szt./
z gotowaną krewetką 3 szt./ z węgorzem 3 szt.



120 zł

GRILL SET (22 szt)

nigiri z opalonym łososiem 2 szt. / hosomak
w tempurze z grillowanym łososiem / uramak
z grillowanym łososiem / futomak z grillowanym
łososiem.



125 zł

SALMON SET (22 szt)

nigiri z łososiem / hosomak z łososiem / california
z palonym serkiem / futomak z łososiem i kremowym
serkiem



149 zł

TEMPURA SET (26 szt)

ebi tempura roll / uramak z krewetką w tempurze /
futomak z krabem w tempurze / salmon tempura roll



192 zł

WEGE SET (30 szt)

nigiri z awokado / inari pocket / hosomak z ogórkiem
i sezamem / hosomak z kampyo / uramak
wegetariański / futomak z tofu i kremowym serkiem



152 zł

ZESTAWY SUSHI

OMAKASE SET: (34 szt)

zestaw specjalny, komponowany przez sushi mastera
z uwzględnieniem wszelkich Państwa wskazówek



189 zł

CLASIC SET: (30 SZT)

nigiri z łososiem / hosomak z awokado / uramak
z łososiem / futomak z łososiem i serkiem / futomak
z tuńczykiem



165 zł

MIYAMA SET: (32 SZT)

california double salmon / uramak z tuńczykiem / ebi
asparagus / futomak z krewetką w tempurze



182 zł

PREMIUM SET (46 SZT)

nigiri z łosiem / nigiri z tuńczykiem / nigiri z gotowaną
krewetką / hosomak z łososiem / hosomak z ogórkiem
i sezamem / uramak z krewetką w tempurze / unagi salmon
/ salmon aburi



255 zł

MISHIMA SET (62 SZT)

nigiri z gotowaną krewetką / nigiri z węgorzem / hosomak
z tuńczykiem / hosomak z łososiem / uramak z łososiem /
uramak z tuńczykiem / uramak z grillowanym łososiem /
futomak wegetariański / futomak z krewetką w tempurze /
crispy salmon



320 zł

...a jeśli nie sushi, to co?

CHIRASHI BOWL

wege:

ryż przygotowany w autorski sposób, tofu grillowane, edamame, roszponka, awokado, mango, kampyo, fuku, oshinko, ogórek świeży, ogórek marynowany,

55 zł

salmon:

stek z łososia (100g), ryż przygotowany w autorski sposób, roszponka, edamame, awokado, mango, kampyo, fuku, oshinko, ogórek, sos kabayaki

69 zł

ebi panko:

krewetki w panko (3 szt.), ryż przygotowany w autorski sposób, roszponka, edamame, awokado, mango, kampyo, fuku, oshinko, ogórek, sos kabayaki i tonkatsu

74 zł

spicy mix:

łosoś oraz tuńczyk w pikantnej marynacie, ryż przygotowany w autorski sposób, roszponka, edamame, awokado, mango, kampyo, fuku, oshinko, ogórek świeży, ogórek marynowany

69 zł



MENU



TEMPURA

wege tempura

47 zł

warzywa w tempurze, podawane z sosami spicy mayo oraz słodko pikantnym

ebi tempura

69 zł

6 sztuk krewetek w tempurze, podawane z sosami spicy mayo oraz słodko pikantnym

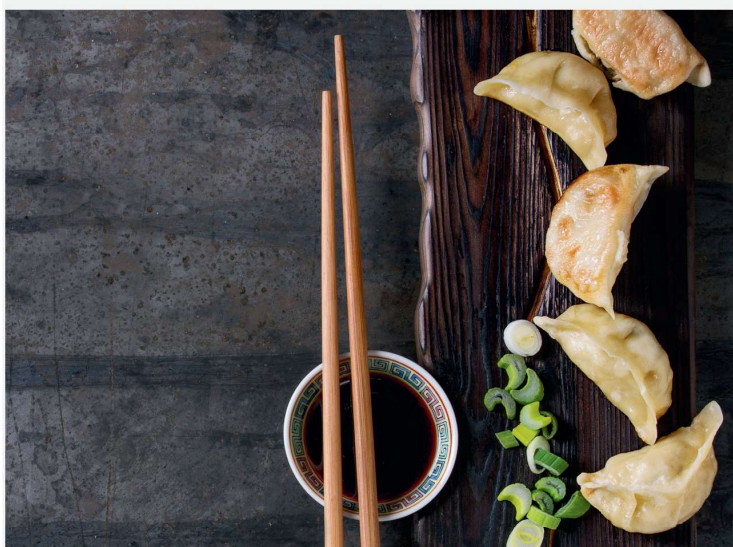
ebi panko

70 zł

6 sztuk krewetek w chrupiącym panko, podawane z sosami spicy mayo oraz słodko pikantnym

ZUPY

- Miso** 20 zł
zupa na bazie pasty miso z glonami wakame oraz tofu
- Miso Miyama** 28 zł
pikantna zupa na bazie pasty miso z glonami, łososiem, krewetką oraz tofu
- Sake Giru** 28 zł
kremowa, lekko pikantna zupa z łososiem oraz makaronem vermicelli
- Tom Yum** (wegetariańska/z krewetkami) 26/32 zł
tajska, słodko-pikantna zupa na mleku kokosowym z nutą trawy cytrynowej



SAŁATKI

- Kimchi** 21 zł
tradycyjna, pikantna sałatka z kiszonej kapusty pekińskiej z warzywami
- Goma wakame** 17 zł
sałatka z wodorostów w sosie sezamowym
- Wakame salat** 17 zł
sałatka z wodorostów wakame z ogórkiem oraz cytrusowym sosem ponzu

COŚ SPECJALNEGO

Pierozki Gyoza (8 szt.)
tradycyjne japońskie pierożki

- wegetariańskie  35 zł
- z kurczakiem 39 zł
- z kaczką 39 zł

Edamame 26 zł
strączki sojowe gotowane, posypane solą morską



NAPOJE

ORZEŹWIAJĄCE

woda mineralna gaz./n.gaz.	9 zł
napoje gazowane (coca-cola, coca-cola zero, sprite)	14 zł
sok jabłko/pomarańcza	14 zł
aloes	17 zł
lemoniada klasyczna	21 zł
lemoniada mango	23 zł
lemoniada dnia	25 zł
woda stołowa	gratis

KAWA

espresso	10 zł
americano	14 zł
americano z mlekiem	16 zł
cappuccino	18 zł

HERBATA

klasyczna zielona herbata	17 zł
zielona z kwiatem wiśni	19 zł
zielona jaśminowa	19 zł
herbata Genmaicha (z prażonym ryżem)	19 zł

MENU



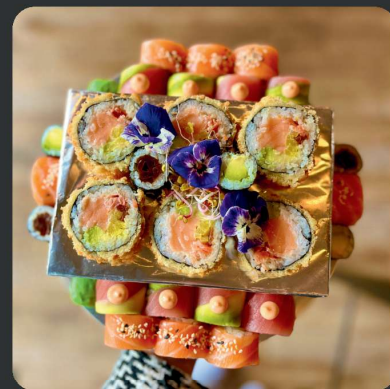
DESERY

fondant czekoladowy	35 zł
chałwowe pismaniye/ jagodowy kawior sferyczny/ maliny liofilizowane	
lody sezam i zielona herbata	22 zł
deser dnia (zapytaj obsługę)	



Wyjątkowe sushi na wyjątkową okazję – to nasza specjalność !

tort sushi



Torty sushi zawsze wykonujemy według indywidualnych preferencji i życzeń naszych klientów, dlatego nie mamy uniwersalnej ceny. Wszystkie szczegóły ustalamy mailowo kontakt@miyama.pl lub telefonicznie pod numerem restauracji.



pobierz
kurs sushi

