

Specjały YO!

Agedashi tofu 12

Tofu na złoto, szybko smażone, z prostymi dodatkami stanowi iście japońską kompozycję smakową^{1a,4,6}

Edamame z teppanyaki 9

Ta sojowa fasolka jest niemodyfikowana! Zielona, zdrowa – i z grilla⁶

Kimchi 10



Ponoć najzdrowsza potrawa na świecie – ukłon Japonii w stronę Korei^{1a,6}

Karaage 15

Smażenie po chińsku w japońskiej restauracji ;) Kurczak, w sam raz na raz – dla dorosłych i dla dzieci^{3,6}

Curry

Najbardziej rozpowszechniona japońska, domowa potrawa, a do tego ukochana przez Japończyków? To curry. Albo z ryżem, albo z makaronem, albo z kotлетem. Tradycyjnym, japońskim^{1a,5,6,7,9}

- z ryżem  20
- z makaronem udon^{1a}  24
- z ryżem i tonkatsu^{1a,3} 30

Gyoza (6szt/12szt)

Ponoć większość z nas lubi pierogi. My proponujemy japońskie, smażone na parze, przypieczone tylko z jednej strony^{1a,6,11} (sosy)

- wieprzowina^{1a,3,6,11} 17/32
- kaczką^{1a,6,11} 16/30
- langustyńka^{1a,2,3,6,11} 19/36
- warzywa^{1a,3,6,11}   14/26

Yasai z teppanyaki 18

Zdrowo, bardzo zdrowo. Warzywnie, imbirowo, z japońskim pieprzem shichimi^{1a,6}

Niku to yasai itame 29

Japończycy dostrzegają sezonowość w kalendarzu. Zadbaliśmy o to i my – zapytaj o to pożywne danie^{1a,3,6,11}

Gyudon 28

Wołowina, sake, mirin, sos sojowy. I cebula, i ryż. Danie warte skosztowania^{1a,6}

Wieprzowina imbirowa 24

Doskonała, sprawdzona propozycja na chłodne dni^{1a,6,11}

Tonkatsu 29

Żeby ten kotlet był bardziej chrupiący, smażymy go (bardzo szybko) na dwa razy^{1a,3,6}

Krewetki w panko 30



Jeśli nie kotlet z propozycji powyżej, to może duże krewetki w takiej samej, japońskiej panierce?^{1a,2,3,6}

Nasu ebi rice 39

Do krewetek dodajemy bakłażan, pachnące dodatki i ryż, i przesmażamy na teppanyaki. Zasmakuje^{1a,2,3,6}

Specjały YO! tempura

Szef kuchni poleca – czy trzeba lepszej rekomendacji? Ale żeby uwierzyć, trzeba spróbować :)

Tempura warzywa ^{1a,3} 	25
Tempura kurczak i warzywa ^{1a,3,6,11}	27
Tempura owoce morza i warzywa ^{1a,2,3,14}	29
Tempura kalmary i warzywa ^{1a,3,14}	29
Tempura tofu i warzywa ^{1a,3,6} 	25
Tempura łosoś i warzywa ^{1a,3,4}	35

* do każdego Specjału YO! Tempura podajemy miseczkę z sosem sojowym^{1a,6} oraz z majonezem^{3,6}

Zupy

Miso 10

Na każdą porę i dnia, i nocy. Bardziej typowej zupy w Japonii nie ma^{4,6}

Ramen 25

Czyżby polski rosół w japońskim wydaniu? Hmm... Smak nie tylko na niedzielę^{1a,3,4,6,9,11}

Sake jiru 20

Pikantna, rozgrzewająca, smaczna...^{1a,2,4,6,7}

Ryby, mięsa z teppanyaki












Zawsze najlepsze, świeże steki z łososia czy tuńczyka albo z wołowiny. Albo krewetki tygrysie. Do tego zawsze sos sojowy – bo tak się robi w Japonii. A dodatki? Nietuzinkowe, różnorodne, pasują wszystkie^{1a,6} (sos sojowy)

Sāmon⁴ 29

Maguro⁴ 45

Ebi^{2,7} 32



Gyūniku 35

<u>dodatki:</u> makaron ramen ^{1a,3,6}  /udon ^{1a,6}   z shichimi	8
ryż  	5
marchewka limonkowo – imbirowa  	5
trawa wakame  	8
marynowany imbir  	5

Okonomiyaki

Hiroshima style

Właśnie to danie, wprost z maleńkich knajpek Hiroshimy, zainspirowało nas do otwarcia restauracji Okonomiyaki YO! Widowskowo smażyony placek, którego warstwy wzajemnie się uzupełniają, zapewniając ciekawe doznania smakowe. Ty sam decydujesz, co będzie się smażyło na Twoim placku^{1a,3,4,6}

makaron: yakisoba^{1a,3} lub udon^{1a}; na życzenie w wersji  lub 

dodatki: kurczak **38**, krewetki² **42**, kalmary¹⁴ **40**, ośmiorniczki¹⁴ **40**, małże¹⁴ **38**,
owoce morza^{2,14} **42**, kimchi^{1a,6} **38**, mozzarella⁷ **38**, chipsy czosnkowe **38**; klasyczne **35**

dodatki tempura: tempura warzywa^{1a,3} **40**, tempura tofu^{1a,3,6} **40**

Osaka style

W tej wersji zamiast kolejnych warstw, już na początku mieszamy to, co wybierzesz do swojego placka, i smażymy na teppanyaki. A potem dekorujemy ręcznie i równie pięknie, co okonomiyaki z Hiroshimy^{1a,3,4,6}

na życzenie w wersji  lub 

dodatki: kurczak **35**, krewetki² **39**, kalmary¹⁴ **37**, ośmiorniczki¹⁴ **37**, małże¹⁴ **35**,
owoce morza^{2,14} **39**, kimchi^{1a,6} **35**, mozzarella⁷ **35**, chipsy czosnkowe **35**, klasyczne **32**



dodatki tempura: tempura warzywa^{1a,3} **38**, tempura tofu^{1a,3,6} **38**

Yakisoba/Yakisoba tempura

Makaron prosto z Japonii, duże kawałki warzyw, a do tego jeszcze jakiś treściwy białkowy dodatek. Bo smażyony makaron z warzywami brzmi zbyt pospolicie – nawet jeśli smażymy go na japońskim grillu^{1a,4,6,14}(sos)

makaron: yakisoba^{1a,3} lub udon^{1a}

dodatki: kurczak **28**, krewetki² **35**, kalmary¹⁴ **30**, ośmiorniczki¹⁴ **30**, małże¹⁴ **28**,
owoce morza^{2,14} **35**; klasyczne  **25**

dodatki tempura: krewetki^{1a,2,3} **39**, kalmary^{1a,3,14} **34**, małże^{1a,3,14} **32**, owoce morza^{1a,2,3,14} **39**,
tofu^{1a,3,6}  **31**; klasyczne (warzywa)^{1a,3}  **29**

Desery

Matcha cake 10

Klasyczna babka z gorącymi wiśniami. Klasyczna, ale zielona; ciepłutka, bo przysmażona na teppanyaki^{1a,3,7}

Dorayaki 10

Co tak ładnie pachnie? A w środku japońska fasolka adzuki lub nutella^{6,7,8}. Tym ręcznie robionym placuszkom trudno się oprzeć^{1a,3,7,11}

Tempura z banana 12

Banan niebanalny, cóż tu rzecz więcej... ;) ^{1a,3,11}

Lody (matcha, czarny sezam, biały sezam) 5/gałka

Lody w kolorze zielonym czy szarym? A dlaczego nie?..^{3,5,7,8,11}

Napoje

Zimne napoje

Coca-Cola, Coca-Cola zero	6/0,25l
Fanta	6/0,25l
Kinley	6/0,25l
Cappy pomarańcza, jabłko	7/0,25l
Fuzetea brzoskwinia/hibiskus	6/0,25l
Kropla Beskidu (n/gaz)	6/0,33l; 14/0,75l
Kropla Délice (gaz)	6/0,33l; 14/0,75l

Kawa, herbata, czekolada

Espresso/ristretto	8
Kawa czarna/biała ⁷	9
Cappuccino ⁷	11
Caffè latte ⁷	11
Herbata japońska zielona: sencha, sencha sakura, jaśminowa	8
Herbata ekspresowa (wybór)	6
Matcha latte ⁷	9
Zielona czekolada na gorąco ⁷	9

Napoje YO+

Żywiec z beczki ^{1b}	8/0,3l; 10/0,5l
Żywiec 0,0% ^{1b}	8/0,33l
Piwa japońskie ^{1b} : Kirin, Asahi, Sapporo	14/0,33l
Sake Sho Chiku Bai	16/130ml
Sake Danganjo	200/0,64l
Takara Plum ¹²	15/150ml; 60/0,75l
Prosecco Valmarone ¹²	60/0,75l
CC Jacob Riesling ¹²	15/150ml; 60/0,75l
Castelforte Pinot Grigio ¹²	22/150ml; 90/0,75l
Primitivo de Puglia ¹²	15/150ml; 60/0,75l
Castelforte Merlot ¹²	22/150ml; 90/0,75l
Wódka Wyborowa	8/40ml; 80/0,5l
Wódka J.A.Baczewski	14/40ml; 150/0,7l
Whisky Hibiki ^{1b}	30/40ml; 500/0,7l

Alergeny – produkt zawiera: 1. gluten: a. pszeniczny, b. jęczmienny; 2. skorupiaki i produkty pochodne; 3. jaja i produkty pochodne; 4. ryby i produkty pochodne; 5. orzeszki ziemne i produkty pochodne; 6. soję i produkty pochodne; 7. mleko i produkty pochodne; 8. orzechy; 9. seler i produkty pochodne; 10. gorczycę i produkty pochodne; 11. nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. dwutlenek siarki i siarczyny; 13. łubin i produkty pochodne; 14. mięczaki i produkty pochodne.

 vege  vega