

TALERZYKI

KYOTO HUMMUS 22

matcha, prażona edemame, tare, sos ostrygowy

LABNEH Z GRZYBAMI 33

boczniaki, portobello, enoki, sos ostrygowy, emulsja

KALAFIOR KARAAGE 35

tempura, melasa miso glaze, green tahini, jalapeno, sumak

UDON CARBONARA 34

korean bacon, pecorino, parmezan, imbir, miso, mirin

GRILL MIX 31

*grilowany lotos, wakame, szalotka, papryka, jalapeno,
green shoug, kombu, white tahini*

STICKY BAKŁAŻAN 33

white tahini, miso, chili crunch, sezam, granat

PIECZONY ZIEMNIAK 33

garlic labneh, nasiona kopru, palone masło

FRYTKI Z KAWIOREM 34

kawior z ryby latającej, parmezan, aioli z kiszonych cytryn

OKONOMIYAKI 36

japoński placek z kimchi, melasa, katsuobushi, tempura flakes, okonomiyaki, aioli z kiszonych cytryn

WONTONY Z KOFTĄ 44

kofty baranio-wołowe, bulion dashi, tare, green tahini, nori

YAKITORI 33

japoński szaszłyk z uda kurczaka, peanut crunch, furikake, sos sojowy, green apple oil, piklowana okra

ISKENDER KEBAB 44

płaty baranio-wołowe, sambal, jogurt, kolendra, mięta

TANTANMEN RAMEN 44

bulion wieprzowo-drobiowy, jajo, miso, tahini, mleko owsiane, pak choi, spicy wieprzowina

OCTOBALLS 43

ośmiornica, katsuobushi, shiitake, puree ziemniaczane, dashi, aioli z kiszonych cytryn

SET 6 TALERZYKÓW 159
o menu decyduje kuchnia

DESERY

ROLADA MATCHA 27

biskopt matcha, krem z białej czekolady, kafi r, limonka

BLOK CZEKOLADOWY 25

karmel kokosowy

PLATES

KYOTO HUMMUS 22

matcha, edemame, tare, oyster sauce

MUSHROOMS LABNEH 33

oyster mushrooms, portobello, enoki, oyster sauce

KARAAGE CAULIFLOWER 35

tempura, melasa miso glaze, green tahini, jalapeno, sumac

CARBONARA UDON 34

korean bacon, pecorino, parmesan, imbir, miso, mirin

GRILL MIX 31

*grilled lotus, wakame, shallot, pepper, jalapeno, green shoug,
kombu, white tahini*

STICKY EGGPLANT 33

white tahini, miso, chili crunch, sesame, pomegranate

BAKED POTATO 33

garlic labneh, dill seeds, brown butter

CAVIAR FRIES 34

flying fish roe, parmesan, preserved lemon aioli

OKONOMIYAKI 36

japanese savoury pancake with kimchi, molasses, tempura flakes, katsuobushi, okonomiyaki sauce, preserved lemons

KOFTA WONTONS 44

lamb and beef kofta, dashi broth, tare, green tahini, nori

YAKITORI 33

chicken thigh skewer, peanut crunch, furikake, soy sauce, green apple oil, pickled okra

ISKENDER KEBAB 44

lamb and beef slices, sambal, yoghurt, coriander, mint

TANTANMEN RAMEN 44

pork and chicken broth, egg, miso, tahini, oat milk, pak choi, spicy pork

OCTOBALLS 43

octopus, katsuobushi, shiitake, dashi, potato puree, preserved lemon aioli



SET OF 6 PLATES 159
menu chosen by the kitchen

DESSERTS

MATCHA ROLL CAKE 27

matcha sponge cake, white chocolate cream, kaffir lime

CHOCO BISCUIT CAKE 25

coconut caramel