NA POCZĄTEK

Gyoza z kaczką 4szt ♡ — 32-
sos śliwkowo-orzechowy

Ebi tempura 5szt — 40-
krewetka w tempurze / sos spicy mayo

Sake tataki ♡ — 38-
opalany łosoś / sos miso / chipsy z czosnku /dymką

Sake tatar — 47-
tatar z łososia/ awokado/ dymka/ miso/ yuzu

Tatar maguro ♡ — 57-
tatar z tuńczyka bluefin/dymka/ sezam/ trufla

Edamame — 20-
młoda soja/sól morska Maldon

Wakame — 18-
salatka wakame/ ogórek/ sezam

Mini miso łosoś / wege — 25-
dashi/wakame/ grzyby shiitake/ dymka

Wasabi świeżo tarte — 15-

HOSOMAKI

Cienkie rolki z jednym składnikiem, 8szt.

Sake lub sake grill — 27-
łosoś surowy lub grillowany/ wasabi

Maguro akami — 37-
chuda część tuńczyka błekitnopłetwego(bluefin)/ wasabi

Hotate limonka — 35-
małże św. Jakuba z Hokkaido/ wasabi

Yasai — 19-
do wyboru: awokado/ ogórek/ kanpio

SASHIMI MAKI

Rolki zawijane w nori bez ryżu, 6szt.

Sake lub sake grill — 45-
awokado/ kanpio/ ogotek/ dymka/ sos teryjaki/ yuzu

Maguro akami — 55-
tuńczyk akami / awokado/ ogórek/ mango/ sos teryjaki

Krewetka Argentyńską — 55-
awkado/ ogórek/ kanpio/ yuzu/ krewetką gotowaną

NIGIRI

Porcja ryżu z rybą najwyższej jakości oraz wasabi, 2 szt.

Sake — 27-
łosoś

Sake toro ♡ — 28-
opalany brzuch łososia

Dorada kombujime — 27-
marynowana dorada w wodorostach kombu

Ikura /Sake — 38-
marynowana ikra łososia owinięta łososiem

Maguro akami — 37-
chuda część tuńczyka błekitnopłetwego(bluefin)

O-toro maguro ♡ — 37-
tłusta część tuńczyka błekitnopłetwego(bluefin)

Hotate — 35-
małże św. Jakuba z Hokkaido

Awokado — 20-
awokado/ sos miso/ migdały

Krewetka argentyńską — 35-
gotowaną krewetką

Selekcja nigiri 6 szt. ♡ — 95-
wybór szefa

SASHIMI

Plastry surowej ryby podawane z sosem ponzu, 3 szt.

Sake — 40-
łosoś

Dorada kombujime — 40-
marynowana dorada w kombu

Akami — 45-
chuda część tuńczyka błekitnopłetwego(bluefin)

O-toro ♡ — 50-
tłusta część tuńczyka błekitnopłetwego(bluefin)

Hotate — 45-
małże św. Jakuba z Hokkaido

URAMAKI

Rolki z ryżem na zewnątrz, 8szt.

Sake — 40-
łosoś/ awokado/ serek/ sezam/ wasabi

Ebi tempura — 40-
krewetka tempura/ kanpio/ serek/ ogórek/ wasabi/ sezam

Maguro akami — 46-
tuńczyk bluefin/ awokado/ ogórek/ dymka/ spicy mayo/wasabi

Unagi grill — 40-
węgorz/ kampio/ awokado/ serek/ sos teryjaki/ sezam

SPECIAL URAMAKI

Autorskie rolki Daigo

Sake aburi ♡ — 45-
opalany łosoś/ surowy łosoś/ awokado/ sos miso/ dymka/ wasabi

Hotate ♡ — 52-
małże/ ikura łososia/ ogórek/ awokado/ sos yuzu/ wasabi

Sake tatar — 47-
tatar z łososia/ awokado/ ogorek/ sezam/ miso/ wasabi

Rainbow — 49-
krewetką tempura/ trzy rodzaje ryby/ ogórek/ mango/ awokado/ wasabi

Wow — 45-
krewetki tempura/ kanpio/ ogórek/ awokado/ sos/ wasabi/ migdały

Dorada ♡ — 44-
dorada kombujime/ awokado/ mango/ limonka/ wasabi

Maguro tatar — 52-
tuńczyk akami/ kanpio/ awokado/ majo dymka/ czosnek/ wasabi

Toro aburi ♡ — 64-
krewetka tempura/ awokado/ tuńczyk toro opalane/ chips z czosnku/ sos

Unagi ebi — 43-
węgorz/ krewetka tempura/ sos/ awokado/ wasabi/ pieprz sansho

Truflą bakłażan ♡ — 40-
awokado/ kanpio/ bakłażan/ miso/ wasabi/ truflą

Ebi yuzu — 52-
krewetka argentyńską/ shiso/ yuzu/ awokado/ mango/ wasabi

Akami truffle roll — 49-
tuńczyk akami/ awokado/ ogórek/ majo dymką/ truflą

FUTOMAKI

Grube rolki pełne ryb i świeżych dodatków. 6szt.

Sake lub Sake grill — 40-
łosoś/ awokado/ ogórek/ kanpio

Ebi tempura — 41-
krewetka tempura/ mango/ ogórek/ awokado/ sos

Maguro akami — 45-
tuńczyk bluefin/ awokado/ kanpio/ ogórek/ dymka/ wasabi/ sos

Yasai — 40-
cukinia tempura/ ogórek /awokado/ kanpio/ dymka/ sos miso

♡ -musisz spróbować

-wege

ZESTAWY

ZESTAW MINI 14szt. 66-
Hosomaki maguro akami/ Uramaki ebi tempura/ Futomaki sake

PHILADELPHIA SET 24szt. 132-
Uramaki: sake aburi/ sake tatar/ ebi tempura

AI SET 26szt. 154-
Nigiri: maguro akami/ sake/ Hosomaki kampio/ uramaki dorada kombujime/ Futomaki ebi tempura

♡

KOKESHI SET 44szt. 229-
Uramaki:dorada/rainbow/unagi grill/surowy łosoś;
Futomaki: cukinia tempura/krewetka tempura

CHIRASHI SUSHI

Rodzaj japońskiej potrawy sushi, podawanej w miseczce z ryżem i ułożonymi na nim składnikami.

Z rybą, krewetkami i warzywami 75-
Z warzywami 55-
Kids 39-
grillowany łosoś/ kanpio/ mango/ awokado/ sos
Miseczka ryżu z sezamem 10-

DESERY

Pana kotek ♡ 28-
Ciasteczka mochi 27-

Jak podajemy nasze sushi?

Każde sushi podajemy na bieżąco, aby zachować idealną temperaturę i świeżość składników.
Sos sojowy rekomendujemy używać delikatnie - tak, aby w pełni docenić smak ryb i dodatków.

Wszystkie podawane ceny są w złotówkach.
Serwis 10% jest wliczany w cenę dla grupy powyżej 5 osób.

NAPOJE

Woda niegazowana (karafka)	8-
Woda gazowana 0,3l	8-
On lemon	16-
Sok jabłkowy	11-
Aloe vera	12-
Coca-cola	12-
Lemoniada klasyczna / yuzu	1l -29/0,3 16-
Orange matcha	20-

NAPOJE CIEPLE

Matcha latte	17-
Pumpkin matcha latte	17-
Hojicha latte	18-

HERBATY

Mrożona jaśminowa 0,3/17-

Jasmine green 200ml/13-
Japońska zielona herbata z dodatkiem jaśminu.

Hojicha
Japońska zielona herbata prażona, składająca się głównie z łodyżek krzewu herbacianego.

Genmaicha
Klasyczna herbata z prażonym ryżem. Tradycyjny smak oryginalnej japońskiej herbaty.

Sencha Japan
Herbata Japan Sencha Premium to tradycyjna, wysokiej jakości japońska herbata.

Sencha Sakura
Japońska zielona herbata z aromatyczną nutą wiśni i subtelnymi płatkami róży, to idealna kompozycja.

Miodowo-cytrusowa
Połączenie zielonej i białej herbaty z imbirem, miodem, suszoną maliną oraz cytrusami.

DAIGO SUSHI

OMAKASE ♡

Dosłownie oznacza "pozostawiam to Tobie"
Autorskie doświadczenie sushi przygotowane przez naszego sushi szefa w oparciu o świeże ryby i najlepsze składniki dnia.
Serwowane z prawdziwym świeżo tartym wasabi oraz selekcja najwyższej jakości dodatków.
Dla osób które chcą odkryć sushi w jego najbardziej autentycznej formie.

Sashimi
Tataki
Gyoza
Temaki
Selekcja nigiri
Maki

Jedna osoba 225- **Dwie osoby 445-**

Menu przygotowane przez sushi szefa, będącego jednocześnie właścicielem Daigo sushi

PIWO JAPOŃSKIE

Kirin ichiban 0% lub 5% 0,3/19-
Japońskie piwo premium warzone metodą pierwszego tłoczenia. Charakteryzuje się łagodnym smakiem słodu, subtelną goryczką chmielu oraz delikatnymi nutami owocowymi i kwiatowymi.

Echigo koshihikari 5% 0,5/28-

Japońskie piwo o oryginalnej recepturze, bazującej na słodzie jęczmiennym,chmielu, kukurydzy oraz oczywiście ryżu. Ma intrygujący, niezwykły smak.

SAKE

Mutemuka Shuzō 0,05/20-
0,2/78-

Pełne, treściwe, wytrawne, niepasteryzowane sake – mineralne i pełne umami, o aromacie białej czekolady i ziemistym posmaku.

Region: Kochi, Japonia
Rodzaj ryżu: lokalne odmiany ryżu
Zawartość alkoholu: 18%
Kwasowość: 1,6

Ninki Gold 0,05/23-
0,2/90-

W smaku idealnie zbalansowana świeżość i wytrawność, przełamana niezwykle przyjemną głęboką słodyczą.

Region: Fukushima
Rodzaj ryżu: Gohyaku Mangoku
Zawartość alkoholu: 15
Kwasowość: 1,8

NS Junmai Ginjo Sakari (No 13) 0,05/19-
0,2/70-

W smaku wyróżnia się owocowym profilem oraz wyjątkową delikatnością, wynikającą z precyzyjnie prowadzonej fermentacji i użycia najwyższej jakości surowców.
W kieliszku klarowne i eleganckie. W aromacie pojawiają się naturalne, wyraźne nuty owocowe — soczyste owoce tropikalne, świeże jabłko i delikatne nuty mango, które nadają sake słodko-owocowy charakter

Region: Hyogo
Zawartość alkoholu: 15
Kwasowość: 1,4

SAKE TASTING ♡ 3X0,05/69-
Degustacja trzech rodzajów sake -
od wykwintnych odmian po bardziej smakowe.

Kizan 0,05/22-
0,2/85-

Owocowy sake ginjō – 100% czyste wino ryżowe
Owocowy elegancki niepasteryzowany sake z Alp Japońskich. Słodki i aromatyczny jak gruszka i jabłko, ale niezwykle pełny jak na ginjō.
Region: Nagano, Japonia
Rodzaj ryżu: Miyama Nishiki
Zawartość alkoholu: 15%
Kwasowość: 3,1

Daigo No Shizuku 0,05/25-
0,2/97-

Wyjątkowe japońskie sake tworzone tradycyjną metodą Bodaimoto. Owocowe, pełne i naturalnie kwasowe, z harmonijnym połączeniem słodyczy, orzeźwiającej kwasowości i głębokiego umami. Każda partia zachwyca nieco innym charakterem.

Region: Chiba, Japonia
Rodzaj ryżu: Koshihikari , Yukigesho
Zawartość alkoholu: 13%
Kwasowość: 5-12

Ninki 11 Genshu 0,05/25-
0,2/97-

Wyraziste, owocowe sake o intensywnej kwasowości, świeżym aromacie i zaskakująco lekkim charakterze. Harmonijne połączenie owocowej słodyczy z orzeźwiającym finiszem.

Region: Fukushima
Rodzaj ryżu: Gohyaku Mangoku
Zawartość alkoholu: 11%
Kwasowość: 2,2

Nigori Junmai 0,05/15-
0,3/75-

Mętne, delikatne sake o kremowej konsystencji i wyrazistym ryżowym charakterze. Łączy subtelną słodycz z łagodnym smakiem i aksamitnym finiszem. Najlepiej smakuje dobrze schłodzone.

Region: Fukushima
Rodzaj ryżu: Gohyaku Mangoku
Zawartość alkoholu: 10,5%
Kwasowość: 2,2

Nie prowadzimy sprzedaży i podawania napojÓw alkoholowych osobom nieletnim, nietrzeźwym.

WINO

Wino śliwkowe 0,150/19-
karafka/79-

Wytwarzane z japońskich owoców śliwki ume, cukru i japońskiej wódki „shochu". Często nazywany potocznie winem śliwkowym, o charakterystycznym słodko-kwaśnym smaku.

Klipfel Alsace AOP Sushi. 0,1/24-
0,75/105-

Delikatne, lekkie i owocowe. Subtelny nos z aromatami róż i liczi. Dobrze zrównoważone i jedwabiste w ustach o trwałych aromatach.
Szczep: Pinot Blanc, Pinot Gris, Muscat i Gewurztraminer lub Riesling
Region: Alzacja, Francja
Rodzaj: Półwytrawne białe wino
Zawartość alkoholu: 12%

WINA NATURALNE

Sparkling

DJUCE Core Fizzy 2022 187ml/29-

Świeże i musujące doświadczenie, Fizzy White jest zarówno rześkie, jak i owocowe.
Szczep: Trebbiano i Yellow Muscat.
Region: Abruzja, Włochy
Rodzaj: białe musujące wino
Zawartość alkoholu: 10%

Meinklang Foam Vulkán 179-

Smakuje jak letnia mikstura z polnych kwiatów, białych owoców, zielonych jabłek i cierpkich cytryn z subtelną drożdżową nutą, która łagodzi intensywną kwasowość.
Szczep: Harslevelu Juhfark
Region: Burgenland,Austria
Rodzaj: białe musujące wino
Zawartość alkoholu: 11%

Orange

DJUCE Amber 2021 0,25/39-

Nuty świeżych owoców cytrusowych wszystkiego rodzaju, zmieszane z pewnym drożdżowym charakterem, nutą suszonych ziół.
Szczep: Welschriesling, Pinot gris & Grüner Veltliner
Region: Bunderland, Austria
Rodzaj: pomarańczowe wino - lekkie
Zawartość alkoholu: 11,5%
Winiarz: Mainklang
Artysta: Carolina Moscoso

Podere Ortica Ade 2022 190-

Maślane, bogate w minerały, zioła, białe owoce i kwiaty. Świeże i soczyste wino.
Szczep: Trebiano
Region: Toskania, Włochy
Rodzaj: Pomarańczowe wino
Zawartość alkoholu: 10%

White

Bianco valli unite 2023 0,1/30-
0,75 /169-

Charakteryzujące się świeżością, rześkością, nutami owocowymi, niską zawartością siarczynów i organicznym podejściem.
Szczep: Cortese
Region: Piedmont, Włochy
Rodzaj: białe wino
Zawartość alkoholu:12%

Gustavshof Kalkstein 2022 169-

Piękny, naturalny, pełny wigoru i młodzieńczej brawury, owocowy mineralny.
Szczep: Riesling
Region: Rheinhessen Niemcy
Rodzaj: białe wino
Zawartość alkoholu: 12,5%

DJUCE Crispy White 2022 187ml/29-

To wino jest jednocześnie owocowe i przyjazne, z idealną dawką świeżości.
Jeśli przyjrzeć się bliżej, dostrzeżesz melona, gruszkę, odrobinę mineralności skalne i minimalną ilość siarki.
Szczep: Trebiano
Region: Abruzja, Włochy
Rodzaj: wino białe
Zawartość alkoholu: 11,5%
Artysta: Johan Alenius

Red

Valli Unite ALESSANDRINO 2022 179-

Jest energetyczne, świeże i soczyste wino, które w nosie ukazuje dojrzałe wiśnie i nieco dymnych aromatów. Podniebienie jest soczyste, pełne owoców z nutami dymu i dziczyzny z cierpkim finiszem.
Szczep: Croatina
Region: Piemont, Włochy
Rodzaj: wino czerwone
Zawartość alkoholu: 13%

Koktajle

Japanese Ginger Fiero 25-

Martini fiero, imbir, yuzu, soda

Grzane UME 33-

Ciepły, aromatyczny napój na bazie wina śliwkowego

DAIGO SUSHI

Napoje alkoholowe