

LUNCH



OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU 12:00-15:30



SUSHI

od
29 zł



Lunch 1 (14 szt.) - 29 zł
6 szt. Futomak z krewetką w tempurze
4 szt. Mini uramak z oshinko
4 szt. Mini uramak z ogórkiem

Lunch 2 (14 szt.) - 29 zł
6 szt. Futomak z surowym łososem
4 szt. Mini uramak z ogórkiem
4 szt. Mini uramak z awokado



Lunch 3 (14 szt.) - 36 zł
8 szt. California z paluszkiem krabowym
6 szt. Futomak z surowym łososem

Lunch 4 wegetariański
(14 szt.) - 36 zł
6 szt. Futomak z warzywami
8 szt. California z warzywami w tempurze



Lunch 5 (12 szt.) - 36 zł
6 szt. Futomak z krewetką w tempurze
6 szt. Futomak z tuńczykiem w tempurze

Lunch 6 (14 szt.) - 36 zł
6 szt. Futomak z doradą w panko
8 szt. California z pieczonym łososem



Lunch 7 (14 szt.) - 42 zł
6 szt. Futomak z pieczonym łososem, cały smażony w panko polany sosem z mango
8 szt. California z warzywami w tempurze

Lunch 8 (14 szt.) - 42 zł
6 szt. Futomak z krewetką parzoną
8 szt. California z surowym łososem obsypana czerwonym tobiko



DO KAŻDEGO ZESTAWU
MOŻESZ DOBRAĆ*:

+7 zł

zupa miso / fasolka edamame /
sałatka wakame / sałatka kimchi /
krewetki w tempurze 3 szt. / warzywa w tempurze 4 szt.
*można dobrać maksymalnie dwie porcje po 7 zł, maksymalna opłata +14 zł

KAWA I HERBATA

50%

rabat do każdego zamówienia
na kawę lub dzbanek herbaty w porze lunchowej



SPECJAŁY SZEFA KUCHNI



- CALIFORNIA TUŃCZYK MAHI MAHI / 6 SZT.** 🌶️🌶️🌶️ **55,-**
tuńczyk w tempurze, szczypiorek, jalapeno mayo, obłożone opalaną koryfeną z pastą yuzu koshu i nitkami chili
- CALIFORNIA KREWETKA W ŁOSOSIU / 8 SZT.** 🍣 **55,-**
krewetka w tempurze, ogórek, spicy mayo, obłożone opalonym łososiem, z nitkami z batata
- CALIFORNIA KREWETKA TYGRYSIA / 8 SZT.** 🍣 **55,-**
california w masago arare z krewetką tygrysią w panko w sosie sweet spicy mayo oraz kawiozem z ryby latającej, wewnątrz rolki oshinko, kanpyo, awokado i ogórek
- MINI URAMAK TATAR ŁOSOŚ / 8 SZT.** **39,-**
mini uramak z tykwą, smażony w panko, z czapeczkami z tataru z łososia
- CALIFORNIA DORADA JALAPENO / 8 SZT.** 🍣 **55,-**
california w masago arare z oshinko, awokado, ogórkiem, kanpyo i jalapeno, obłożona doradą w panko w sosie chili mayo
- CALIFORNIA VEGE ARARE / 8 SZT.** 🌱 **45,-**
szparagi i bataty w tempurze, awokado, jalapeno mayo, obsypane masago arare i obłożone grzybkami shiitake i liśćmi szczawiu
- CALIFORNIA CHIMICHURI / 8 SZT.** 🍣 **55,-**
dorada w panko, kanpyo, jalapeno mayo, obłożone opalonym tuńczykiem i chimichuri
- FUTOMAK TUŃCZYK SASHIMI / 6 SZT.** **55,-**
zamiast ryżu tuńczyk tataki, goma, oshinko, cała rolka smażona w panko
- FUTOMAK VEGAN KIMCHI / 6 SZT.** 🌱 🌶️🌶️🌶️ **45,-**
bataty i tofu w tempurze, szczypiorek z chipsami kimchi i chimichuri
- FUTOMAK ŁOSOŚ AWOKADO / 6 SZT.** **55,-**
zamiast ryżu awokado, łosoś, ogórek, tykwa, serek philadelphia, obłożone łososiem
- URAMAK PANKO SURIMI / 8 SZT.** 🍣 **26,-**
mini uramak z surimi, cały smażony w panko, z sosem jalapeno mayo i nitkami chili
- FUTOMAK ŁOSOŚ MANGO / 6 SZT.** 🍣 **45,-**
pieczony łosoś, tykwa, awokado, serek philadelphia, cała rolka smażona w panko, z sosem mango
- FUTOMAK KALMAR KIMCHI / 6 SZT.** 🍣 🌶️🌶️🌶️ **52,-**
kalmar smażony w sosie kimchi, tykwa, ogórek, serek philadelphia z masago arare, zawinięte w tamago
- FUTOMAK WĘGORZ FOIE GRAS / 6 SZT.** 🍣 **65,-**
węgorz, foie gras, szczypiorek, ogórek
- FUTOMAK OGÓREK SASHIMI / 6 SZT.** **55,-**
w ogórku, zamiast ryżu łosoś i krewetki parzone, tamago, tykwa, awokado
- FUTOMAK OSHINKO SASHIMI / 6 SZT.** 🌶️🌶️🌶️ **55,-**
w oshinko, zamiast ryżu łosoś, koryfena i tuńczyk, awokado, ogórek, sos ponzu yuzu koshu
- FUTOMAK VEGE SASHIMI / 6 SZT.** 🌱 **45,-**
rolka w ogórku bez ryżu, wegański kawior, szparagi, oshinko, kanpyo, papryka, serek philadelphia
- FUTOMAK TUŃCZYK SZPARAGI / 6 SZT.** 🌶️🌶️🌶️ **55,-**
tuńczyk, szparagi, sri racha, obłożone ogórkiem, z salsą z kolendry i szalotki i nitkami chili
- CALIFORNIA ŁOSOŚ W ŁOSOSIU / 8 SZT.** **55,-**
łosoś surowy, ogórek, spicy mayo, obłożone opalonym łososiem, z nitkami z batata
- CALIFORNIA KREWETKA AWOKADO / 8 SZT.** **55,-**
krewetka parzona, tobiko, serek philadelphia, obłożone awokado, z sezamem wasabi
- CALIFORNIA KREWETKA WOŁOWINA / 8 SZT.** 🌶️🌶️🌶️ **55,-**
krewetka w tempurze, ogórek, sri racha, obłożone wołowiną tataki, z salsą z kolendry i szalotki



SUSHI



FUTOMAKI 6 SZT.

WEGE	26,-
WARZYWA W TEMPURZE/ SURIMI	29,-
DORADA W PANKO/ PIECZONY ŁOSOŚ/ SUROWY ŁOSOŚ/ KREWETKA PARZONA/ KREWETKA W TEMPURZE/ KALMAR W PANKO/ TUŃCZYK W TEMPURZE/ TUŃCZYK SUROWY/ KORYFENA SUROWA/ KORYFENA W TEMPURZE	32,-
TATAR Z ŁOSOSIA LUB TUŃCZYKA Z CHIPSEM Z ZIEMNIAKÓW TRUFLOWYCH	39,-
WĘGORZ W TEMPURZE/ TATAR Z ŁOSOSIA LUB TUŃCZYKA Z CZAPECZKAMI Z TATARA	42,-

MINI URAMAKI 8 SZT.

OGÓREK/ AWOKADO/ OSHINKO/ KANPYO/ SURIMI	15,-
ŁOSOŚ SUROWY/ PIECZONY ŁOSOŚ/ TUŃCZYK/ KREWETKA PARZONA/ KORYFENA	22,-
WĘGORZ	25,-

SASHIMI 3 SZT.

ŁOSOŚ/ TUŃCZYK/ WĘGORZ/ KORYFENA	27,-
-------------------------------------	------

CALIFORNIA 8 SZT.

WEGE	28,-
WARZYWA W TEMPURZE/ SURIMI	31,-
PIECZONY ŁOSOŚ/ SUROWY ŁOSOŚ W SEZAMIE/ KREWETKA PARZONA/ KREWETKA W TEMPURZE/ TUŃCZYK SUROWY	34,-
SUROWY ŁOSOŚ W TOBIKO	39,-
RAINBOW łosoś, ogórek, serek philadelphia, obłożone tuńczykiem, koryfeną i łosośiem	55,-
DRAGON krewetka w tempurze, tykwa, spicy mayo, obłożone wędzernem	59,-

NIGIRI 2 SZT.

TAMAGO Z SOSEM KABAYAKI	15,-
AWOKADO Z WEGAŃSKIM KAWIOREM I JALAPENO MAYO	17,-
ŁOSOŚ/ KREWETKA PARZONA/ TUŃCZYK/ KORYFENA	21,-
WĘGORZ	25,-
ŁOSOŚ OPALANY Z SALSĄ NIKKEI	25,-
KORYFENA OPALANA Z YUZU KOSHU	25,-
DORADA OPALANA Z SALSĄ Z KOLENDRY I SZALOTKI	25,-
TUŃCZYK OPALANY Z PASTĄ CHIMICHURI	25,-



NegaiPiaseczno



Negai - Sushi&More

Do grupy powyżej 4 osób doliczane jest 10% serwisu

www.negaisushi.pl

PRZYSTAWKI DESERY



ZUPY

MISO/ MISO Z ŁOSOSIEM 19/25,-
delikatna zupa z pasty sojowej, z serkiem tofu, wakame i grzybkami shimeji

TOM YUM Z KURCZAKIEM/ Z KREWETKAMI 26/32,-
tajski bulion z krewetek z dodatkiem mleka kokosowego, makaronem udon, grzybkami shimeji, cukinią, cebulą, papryką i świeżą kolendrą

RAMEN WOŁOWY/ Z KREWETKAMI 42/45,-
bulion wołowy, makaron ramen, grzyby shiitake, pak choi, jajko, kielki fasoli mung
powiększ swój ramen o:
krewetka (1 szt.) +3 zł
wołowina 15g +4 zł
pak choi +4 zł
jajko (1 szt.) +4 zł
grzyby shiitake +4 zł

ZESTAWY DLA DZIECI

NUGGETSY Z KURCZAKA 25,-
podawane z frytkami

HOSOMAK W PŁATKU SOJOWYM 28,-
pieczony łosoś

TAMAGO Z PIECZONYM ŁOSOSIEM 30,-
pieczony łosoś, serek philadelphia

BULION WOŁOWY Z MAKARONEM 22,-

STARTERY

WAKAME MIX 20,-
mix glonów z sosem ponzu i warzywami

KIMCHI 19,-
pikantna koreańska sałatka z kiszzonej kapusty pekińskiej z warzywami

EDAMAME Z SOLĄ/ EDAMAME Z CHILI 19,-
zielona fasolka sojowa

GYOZA Z KACZKĄ 27,-
5 szt., pierożki podawane z sosem sezamowym ponzu

TATAR Z ŁOSOSIA/ TUŃCZYKA 45/55,-
140g, podawany z chipsami

CARPACCIO Z ŁOSOSIA 31,-
podawane z ponzu yuzu koshu i salsą z szalotki i kizami wasabi

WOŁOWINA TATAKI 31,-
z salsą Nikkei i sosem Ponzu

WARZYWA W TEMPURZE 23,-
8 szt., z sosami spicy mayo i jalapeno mayo

KREWETKI W TEMPURZE 28,-
4 szt., z sosami spicy mayo i jalapeno mayo

KREWETKI W PANKO 49,-
6 szt., krewetki smażone w panko, z sosami: spicy mayo, jalapeno mayo, kabayaki, sweet spicy mayo, chili mayo

CHIPSY O SMAKU KIMCHI 18,-

FRYTKI KLASYCZNE 15,-

FRYTKI Z BATATÓW 22,-
z sosami spicy mayo i jalapeno mayo

ZESTAWY DLA DZIECI

NUGGETSY Z KURCZAKA 25,-
podawane z frytkami

HOSOMAK W PŁATKU SOJOWYM 28,-
pieczony łosoś

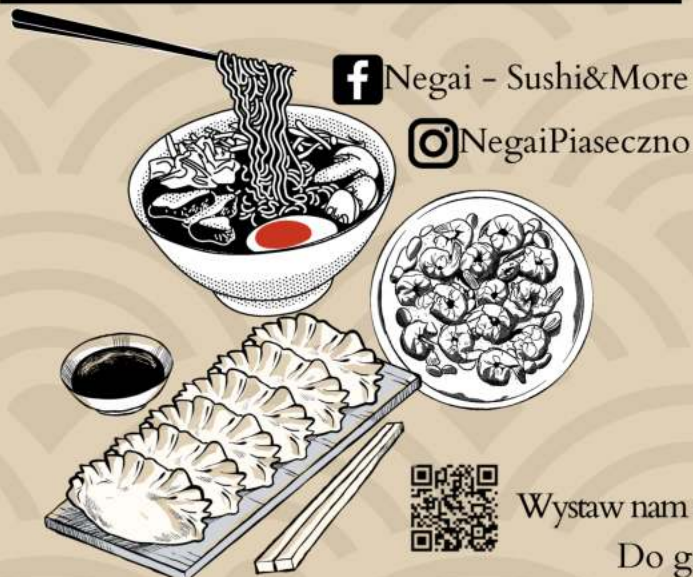
TAMAGO Z PIECZONYM ŁOSOSIEM 30,-
pieczony łosoś, serek philadelphia

BULION WOŁOWY Z MAKARONEM 22,-

DESERY

LODY MOCHI 29,-
3 szt., smaki do wyboru: mango-marakuja/ yuzu/ wanilia

TAMAGO Z TYKWĄ W TEMPURZE 30,-
rolka zawinięta w tamago z tykwą w tempurze, polana sosem sweet mango, z prażonymi migdałami i masago arare



Wystaw nam opinię na Google 🍪

www.negaisushi.pl

Do grupy powyżej 4 osób doliczane jest 10% serwisu

ZESTAWY =



1 klasyczny - wegetariański
/15 szt./ 45,-
6 szt. Futomak vege
4 szt. Mini uramak z ogórkiem
4 szt. Mini uramak z oshinko
1 szt. Nigiri z tamago



2 klasyczny /22 szt./ 69,-
6 szt. Futomak z krewetką
w tempurze
8 szt. California z surowym
łososiem
8 szt. Hosomak z ogórkiem



3 klasyczny- łososiowy
/22 szt./ 75,-
8 szt. California z surowym
łososiem i serkiem
philadelphia
8 szt. Mini uramak z surowym
łososiem
6 szt. Futomak z pieczonym
łososiem i sosem kabayaki



4 klasyczny /36 szt./ 125,-
8 szt. California z surimi
8 szt. California z surowym
łososiem
8 szt. Mini uramak z surowym
tuńczykiem
6 szt. Futomak z krewetką w
tempurze
6 szt. Futomak z doradą w
panko

1 szefa kuchni - wegetariański
/15 szt./ 49,-

6 szt. Futomak z warzywami
w tempurze
4 szt. Mini uramak z papryką
4 szt. Mini uramak z tykwą
1 szt. Nigiri z awokado, jalapeno
mayo i wegańskim kawiozem



2 szefa kuchni /22 szt./ 109,-

8 szt. California z doradą w
panko, obłożona opalonym
tuńczykiem i chimichuri
6 szt. Futomak tamago z
surowym łososiem
8 szt. Mini uramak w panko z
surimi, jalapeno mayo i
nitkami chili



3 szefa kuchni - łososiowy
/22 szt./ 109,-

8 szt. California z łososiem w
łososiu, z salsą z kolendry i
szalotki i nitkami z batata
8 szt. Mini uramak z łososiem
6 szt. Futomak z tatarem z
łososia i chipsami z
ziemniaków truflowych



4 szefa kuchni mieszany
/34 szt./ 175,-

8 szt. California z warzywami
obłożona opalaną doradą z
yuzu koshu
8 szt. Mini uramak smażony
w panko z surimi, nitkami
chili i jalapeno mayo
6 szt. Futomak tamago z
parzoną krewetką i tobiko
6 szt. Futomak z doradą w
panko z kabayaki
6 szt. Futomak z tatarem z
łososia i chipsami z
ziemniaków truflowych



4 szefa kuchni pieczony
/36 szt./ 175,-

8 szt. California z krewetką w
tempurze, obłożona łososiem
opalonym
z nitkami z batata
8 szt. Mini uramak w panko z
surimi, jalapeno mayo i
nitkami chili
6 szt. Futomak tamago z
kalmarem w panko
6 szt. Futomak z tuńczykiem
w tempurze i pastą chimichuri
8 szt. Hosomak w płatku
sojowym z pieczonym
łososiem





zestaw 5 – surowy /28szt/ 159,-

- 8 szt. California z surowym łososiem, obłożona koryfeną, tuńczykiem i łososiem
- 8 szt. Mini uramak z surowym łososiem
- 6 szt. Futomak z surową koryfeną
- 2 szt. Nigiri z tuńczykiem
- 2 szt. Nigiri z koryfeną
- 2 szt. Nigiri z łososiem i salsą Nikkei



6 klasyczny /44 szt./ 155,-

- 8 szt. California z surimi
- 8 szt. California z surowym łososiem
- 8 szt. California z surowym tuńczykiem
- 6 szt. Futomak z doradą w panko
- 6 szt. Futomak z krewetką w tempurze
- 8 szt. Hosomak z ogórkiem



7 klasyczny /66 szt./ 199,-

- 8 szt. California z surowym łososiem
- 8 szt. California z surimi
- 8 szt. California z warzywami w tempurze
- 6 szt. Futomak z krewetką w tempurze
- 6 szt. Futomak z pieczonym łososiem
- 6 szt. Futomak z doradą w panko
- 8 szt. Mini uramak z tuńczykiem surowym
- 8 szt. Mini uramak z oshinko
- 8 szt. Hosomak z ogórkiem



8 klasyczny /100 szt./ 325,-

- 8 szt. California z surimi
- 8 szt. California z warzywami w tempurze
- 8 szt. California z surowym łososiem
- 8 szt. California z krewetką w tempurze
- 6 szt. Futomak z pieczonym łososiem
- 6 szt. Futomak z kalmarem w panko
- 6 szt. Futomak z koryfeną
- 6 szt. Futomak z krewetką w tempurze
- 6 szt. Futomak z doradą w panko
- 6 szt. Futomak z tuńczykiem w tempurze
- 8 szt. Mini uramak z surowym łososiem
- 8 szt. Mini uramak z tuńczykiem surowym
- 8 szt. Mini uramak z oshinko
- 8 szt. Hosomak z ogórkiem

6 szefa kuchni /44 szt./ 219,-

- 8 szt. California z surimi obłożona tamago
- 8 szt. California z surowym łososiem, obsypana tobiko
- 6 szt. Futomak z tuńczykiem i szparagami
- 6 szt. Futomak w płatku sojowym z krewetką w tempurze
- 6 szt. Futomak tamago z doradą w panko
- 8 szt. Mini uramak w panko z surimi, jalapeno mayo i nitkami chili
- 2 szt. Nigiri z łososiem i salsą Nikkei



7 szefa kuchni /68 szt./ 329,-

- 8 szt. California z krewetką w tempurze, obłożona wołowiną tatak i z salsą z kolendry i szalotki
- 8 szt. California z surimi obłożona tamago
- 6 szt. Futomak z warzywami w tempurze
- 6 szt. Futomak z tatarem z łososia i chipsami z ziemniaków truflowych
- 6 szt. Futomak w płatku sojowym z pieczonym łososiem
- 6 szt. Futomak tamago z kalmarem w panko
- 8 szt. Mini uramak z tuńczykiem
- 8 szt. Mini uramak w panko z surimi, jalapeno mayo i nitkami chili
- 8 szt. Hosomak z ogórkiem
- 2 szt. Nigiri z łososiem i salsą Nikkei
- 2 szt. Nigiri z koryfeną



8 szefa kuchni /100 szt./ 499,-

- 8 szt. Mini Uramak smażony w panko z surimi, jalapeno mayo i nitkami chili
- 8 szt. California z krewetką w tempurze obłożona opalonym łososiem, spicy mayo i nitkami batata
- 8 szt. California smażona w panko z warzywami i tatarem z łososia
- 8 szt. California z surowym łososiem, obłożona koryfeną, tuńczykiem i łososiem
- 8 szt. California z surimi obłożona tamago
- 6 szt. Futomak w płatku sojowym z tuńczykiem i yuzu koshu
- 6 szt. Futomak z parzoną krewetką i opalaną doradą
- 6 szt. Futomak z koryfeną
- 6 szt. Futomak z krewetką w tempurze
- 6 szt. Futomak tamago z doradą w tempurze
- 8 szt. Mini uramak z awokado
- 8 szt. Mini uramak z oshinko
- 8 szt. Hosomak z ogórkiem
- 2 szt. Nigiri z tuńczykiem opalonym i chimichuri
- 2 szt. Nigiri z parzoną krewetką
- 2 szt. Nigiri z łososiem i salsą Nikkei



PIWO
WINO
SAKE



WINO

BIAŁE /0,15l/ /0,75l/

IVERIULLI SACHINO 20,- 91,-

delikatne, półwytrawne wino ze szczepu Rkatsiteli, pochodzi z regionu Kakheti w Gruzji

CONDE JOSE 21,- 95,-

wytrawne wino z Chile, ze szczepu Sauvignon Blanc

CZERWONE /0,15l/ /0,75l/

IVERIULI SACHINO 20,- 91,-

półwytrawne wino z regionu Kakheti w Gruzji, produkowane ze szczepu Saperavi

PRIMITIVO APPASSIMENTO 29,- 135,-

wytrawne wino z regionu Puglia we Włoszech

MUSUJĄCE /0,20l/ /0,75l/

CUVEE MILLESIMATO 23,- 82,-

EXTRA DRY

DOC, Klasyczne białe wino musujące z Veneto produkowane metodą Charmata

JAPOŃSKIE

CHOYA SILVER 19,- /0,15l/ 65,- /0,50l/

słodkie wino, wytwarzane z owoców Ume, czyli zielonych śliwek

TAKARA PLUM 22,- /0,15l/ 99,- /0,75l/

półsłodkie, aromatyczne wino śliwkowe z owoców Ume

BEZALKOHOLOWE /0,15l/ /0,75l/

BIAŁE 21,- 95,-

wytrawne

PIWO

Z BECZKI: (w sezonie letnim)

ŻYWIEC JASNE/ BIAŁE 0.5L/ 15,-

ŻYWIEC JASNE/ BIAŁE /0.3L/ 12,-

Z BUTELKI:

ŻYWIEC JASNE/ BIAŁE /0.5L/ 12,-

ŻYWIEC PORTER /0.5L/ 15,-

BROWAR AMBER /0.5L/ 15,-
johannes (lager)/ marango (mango-marakuja)/ IPA

ASAHI /0.3L/ 15,-
jasne, japońskie piwo z dodatkiem ryżu

KIRIN /0.3L/ 16,-
jasne, japońskie piwo

BROWAR WAWRZYNIEC 16,-
lager wiedeński/ hefeweizen (pszeniczne)/ dunkel ciemny lager

JAN OLBRACHT ŚMIETANKA /0.5L/ 18,-
pszeniczne

BEZALKOHOLOWE

ŻYWIEC JASNE /0.5L/ 12,-

ŻYWIEC BIAŁE /0.5L/ 13,-

AMBER IPA 0.5% /0.5L/ 15,-

SYROP 2,-
malinowy/ marakuja/ imbirowy

SAKE

WYTRAWNE /0,05l/ /0,15l/

MUROKA-GENSHU 14,- 39,-

wytrawne sake, wytwarzane z ryżu Gohyakumangoku, podawane schłodzone

OUGYOKU JUNMAI 15,- 43,-

pochodzi z regionu Tochigi, ma lekko wytrawny finisz

DAIGINJO HONJIRUSHI 16,- 45,-

delikatnie słodkie, produkowane z ryżu z regionu Nara na wschodzie Japonii



www.negaisushi.pl

NegaiPiaseczno

Negai - Sushi&More



Wystaw nam opinię na Google

Do grupy powyżej 4 osób doliczane jest 10% serwisu

DRINKI ALKOHOLE



DRINKI

AUTORSKIE

RED CLOUD 34,-

sava pink gin infuzowany maliną, limonka, sweet, biańko

MANGO BISCUIT 25,-

bacardi spiced, mango, pandan, cytryna

THYME FIZZ 26,-

pakruojis thyme liquer, limonka, sweet, prosecco

EMERALD SILK 26,-

bon ton wódka pistacjowa, matcha, limonka, wanilia, biańko

GOLDEN TOKYO 29,-

pakruojis mandarin-ginger liquer, Ougyoku Junmai sake, limonka, tonic

CHOYA MOJITO 25,-

wino choya, limonka, mięta, sprite, cukier trzcinowy

CHERRY KISS 26,-

pakruojis cherry brandy, cocoa bitters, limonka, sweet, biańko

NEGAI SPRITZ 23,-

gamondi aperitivo, prosecco, pomarańcza

KLASYKI

PORNSTAR MARTINI 29,-

finlandia, marakuja, prosecco, passoa, wanilia, cytryna

ESPRESSO MARTINI 27,-

finlandia, pakruojis kenya coffee liquer, espresso, wanilia

CUBA LIBRE 24,-

bacardi carta blanca, limonka, coca-cola

WHISKY/ WÓDKA SOUR 25,-

jameson irish/ finlandia, cytryna, sweet, biańko

APEROL SPRITZ 30,-

aperol, prosecco, pomarańcza

ALKOHOLE

BUTELKI

FINLANDIA /0.5L/ 89,-

FINLANDIA /0.7L/ 125,-

JAMESON IRISH WHISKEY /0.7L/ 180,-

JACK DANIEL'S /0.7L/ 220,-

WÓDKA /0.05L/

FINLANDIA 10,-

BON TON PISTACJA 19,-

UKIYO JAPANESE RICE VODKA 24,-

potrójnie destylowana wódka na bazie ryżu

WHISKY /0.05L/

JAMESON IRISH WHISKEY 16,-

JAMESON CRESTED 20,-

JACK DANIEL'S 16,-

TENJAKU WHISKY PURE MALT 27,-

najlepsza japońska blended malt whisky

NIKKA WHISKY FROM THE BARREL 34,-

jedna z najpopularniejszych japońskich whisky

GLENDALOUGH DB WHISKY 27,-

BEARFACE 27,-

GIN /0.05L/

SAVA PINK 24,-

BOMBAY SAPPHIRE 20,-

ROKU GIN 21,-

popularny japoński gin z sześcioma składnikami botanicznymi, m.in. pieprz Sansho, yuzu, kwiaty wiśni

135 HYOGO DRY JAPANESE GIN 22,-

japoński gin w stylu London Dry

BULDOG LONDON DRY GIN 25,-

RUM /0.05L/

BACARDI 14,-

Carta Blanca/ Oro/ Spiced

PLANTATION RUM ORIGINAL 17,-

Dark Trinidad & Jamaica

BARCELO BLANCO 17,-

KRAKEN SPICED BLACK RUM 21,-

BACARDI RESERVA OCHO 8YO 22,-

POZOSTAŁE

JÄGERMEISTER /0.05L/ 16,-

PAKRUOJIS KENYA COFFEE LIQUER /0.05L/ 22,-


PAKRUOJIS THYME LIQUER /0.05L/ 19,-

J. URBANOWICZ MANDARIN-GINGER LIQUER /0.05L/ 20,-

PAKRUOJIS CHERRY BRANDY /0.05L/ 18,-

JOSE CUERVO TEQUILA /0.05L/ 17,-




 Negai - Sushi&More

 NegaiPiaseczno

www.negaisushi.pl



Wystaw nam
opinię na Google 

Do grupy powyżej 4 osób doliczane jest 10% serwisu

NAPOJE DODATKI



NAPOJE SEZONOWE

SEZON LETNI:

ZIELONA HERBATA MROŻONA /0.40L/ z cytrusami i miętą	16,-
ZIELONA HERBATA MROŻONA /0.40L/ z maliną i marakują	20,-

SEZON ZIMOWY:

BEZALKOHOLOWE

HERBATA MALINOWA Z IMBIREM maliny, imbir, cynamon, pomarańcza, goździki, miód	15,-
HERBATA CYTRYNOWA Z CHILI miód, cytryna, imbir marynowany, chili	15,-

ALKOHOLOWE

GRZANE WINO pomarańcza, goździki, anyż, cynamon, maliny	25,-
GRZANE PIWO MALINOWE syrop malinowy, pomarańcza, cynamon, anyż	24,-
GRZANE PIWO PIERNIKOWE miód, cynamon, goździki, anyż	24,-

DODATKI

WASABI	4,-
ZAMIANA NORI NA: TAMAGO/ PŁATEK SOJOWY	4,-
ZAPIECZENIE ROLKI W TEMPURZE	4,-
SOSY: SPICY MAYO/ SWEET SPICY MAYO/ JALAPENO MAYO/ KABAYAKI	5,-
IMBIR	5,-

W naszym lokalu
powietrze jest jonizowane!

Jonizatory.eu

www.jonizatory.eu

[f jonizatory.eu](https://www.facebook.com/jonizatory.eu)

NAPOJE GORĄCE

HERBATA ZIELONA - DZBANEK gunpowder/ jaśminowa/ z prażonym ryżem/ mango z marakują/ sakura wiśniowa	16,-
HERBATA CZARNA - DZBANEK ceylon/ earl grey/ earl grey z kokosem, jabłkiem i pomarańczą/ ceylon z melisą, różą, hibiskusem i truskawką/ ceylon z owocami leśnymi i jaśminem	16,-
HERBATA Z KLITORIĄ TERNATEŃSKĄ susz owoców tropikalnych z czerwoną porzeczką/ zielona z różą/ zielona z truskawką, koniczyną i bambusem	24,-
HERBATA BIAŁA KWITNĄCA	24,-
ESPRESSO	8,-
DOPPIO	10,-
AMERICANO	9,-
CAPPUCINO	11,-
LATTE	13,-
SYROP DO KAWY piernikowy/ ciastko czekoladowe/ karmelowy	2,-

NAPOJE ZIMNE

LEMONIADA /0.40L/ cytryna/ marakuja/ imbirowa/ ogórek z miętą	15,-
KARAFKA LEMONIADY /0.90L/ cytryna/ marakuja/ imbirowa	29,-
KOMBUCHA /0.35L/ różne smaki	23,-
KARAFKA WODY Z CYTRYNĄ /0.90L/	11,-
KARAFKA SOKU /0.90L/	20,-
COCA COLA/ COLA ZERO/ SPRITE /0.25L/	9,-
KINLEY TONIC/ FUZE TEA/ CAPPY /0.25L/	8,-
KROPLA BESKIDU /0.33L/	7,-



[f Negai - Sushi&More](https://www.facebook.com/Negai-Sushi&More)

[i NegaiPiaseczno](https://www.instagram.com/NegaiPiaseczno)



Wystaw nam opinię na Google ☺

www.negaisushi.pl

Do grupy powyżej 4 osób doliczane jest 10% serwisu