



FESTIVE OMAKASE

590 PLN PP

Salmon New Style Taco with Avocado

Santen-Mori Tasting

Yellowtail Mandarin Ponzu

Scallop Zuke & Nikiri Soy

Toro Umeboshi Dressing

Chefs Assorted Sushi Selection

Japanese Wagyu Beef Ponzu, Oyster Jalapeño Salsa,

Seabass Matsuhisa & Tuna Nigiri

Seabass Tempura Black Cherry Amazu Ponzu

Rainbow Trout Bonito Cream

Roasted Duck Beetroot Miso

Dessert

Honey Chocolate Cake, Vanilla Cream & Earl Grey Ice Cream

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your waiter.

A service charge of 12.5% will be applied to your bill.



FESTIVE OMAKASE

590 PLN PP

Taco z Łososiem w Stylu New Style z Awokado

Degustacja Santen-Mori

Seriola z Ponzu Mandarynkowym
Przegrzebki Zuke, Sos Sojowy Nikiri
Toro z Dressingiem Umeboshi

Zestaw Wybranych Sushi Szefa

Japońska Wołowina Wagyu z Ponzu, Ostryga z Salsą Jalapeño,
Okoń Morski w Stylu Matsuhisa & Nigiri z Tuńczykiem

Okoń Morski w Tempurze z Amazu Ponzu z Czarną Wiśnią

Pstrąg Tęczowy z Kremem Bonito

Pieczona Kaczka z Buraczanym Miso

Deser

Ciasto Czekoladowe z Miodem, Krem Waniliowy i Lody Earl Grey

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your waiter.

A service charge of 12.5% will be applied to your bill.