

NAPOJE

Butelkowana lokalna WODA MINERALNA 0,33l. - 10,-

NAPÓJ ALOESOWY - 0,2l - 13,-

Niezdrowy, ale za to pyszny, na bazie galaretki aloesowej.

SOK JABŁKOWY - 0,2l - 15,-

Łączony, niefiltrowany, ze starych odmian z Beskidu Wyspowego.

HAZE LEMONIADA, HAZE, POLSKA - 0,33l - 22,-

Fermentowane lemoniady na bazie imbiru, musujące i naturalnie nagazowane. **Imbir** - pikantny smak, który oczyszcza podniebienie, lub **Limonka** - łagodny, słodko-kwaśny smak.

KOMBUCHA, BADDI, POLSKA - 0,33l - 27,-

Rzemieśnicza kombucha ze składników od lokalnych rolników. Ziołowa lub kwiatowa.

SHROOM, POLSKA - 0,33l - 27,-

Naturalne napoje energetyczne, które zawierają grzyby lecznicze i adaptogeny. Bez dodatku cukru.

Relax - uwolnij się od stresu dzięki soplówce jeżowatej, chmielowi i L-teaninie.

Power - kordyceps, soplówka jeżowata i imbir



NO & LO

COPENHAGEN SPARKLING TEAS, DANIA

Musujące herbaty. Nowa kategoria napojów.



LYSEGRØN | Alc.0% | 100ml - 30,-/750 ml - 150,-

*Sencha i Darjeeling z dodatkiem ziół i słodkiego moszczu winnego. Pełna zielonych smaków, chrupka i rześka.

Wspaniała z sushi.

BLÅ | Alc.0% | 100ml - 30,-/750 ml - 150,-

*Zastrzeżona receptura na miks różnych herbat z dodatkiem jaśminu. Pięknie pasuje do sushi.

CLEARLY CONFUSED, AMBIJUS, NORWEGIA

| Alc.0,5% | 100ml - 30,-/750 ml - 150,-

Drzewa iglaste, żywica i kwaśne jabłko. Jest las. Dojrzała alternatywa dla wina, z prawdziwym potencjałem do łączenia z jedzeniem.

EFFERVESCENT, ARENSBACK, DANIA

| Alc.<0,5% | 100ml - 30,-/750 ml - 150,-

Agrest, brzoskwinia, trawa cytrynowa to nuty jakie powstają w drugiej fermentacji kombuchy. Zrębki dębowe wzbogacają strukturę i taniny. Musujące.

NO & LO DEGUSTACJA 3 x 100 ml - 81,-

Copenhagen Sparkling Tea, Clearly Confused, Effervescent



CHOYA

słodkie wino śliwkowe
podawane z dużą ilością lodu.

100 ml 20,- karafka 500ml 75,-

HERBATA

CZAJNICZEK 400 ML - 30,-

Idealne dla 1 lub 2 osób.

Poproś o drugie i trzecie parzenie.

SENCHA YAMABUKI

Najbardziej klasyczna japońska herbata z pierwszych i drugich zbiorów. Intensywna, pobudzająca, o wyraźnej nucie zielonych warzyw. **Szpinak blanszowany, szparagi, zielone mango, okółowarzynne smaki.**

GENMAICHA YAMABUKI

Japońska, zielona herbata sencha, zmieszana z prażonym ryżem z wyspy Hokkaido w proporcji pół na pół. Japończycy piją ją do sushi wierząc, że ułatwia trawienie. **Popcorn, prażony ryż.**

SPRING TIPS



Tradycyjna zielona herbata o łagodnym, ale zróżnicowanym charakterze. **Świeże kwiaty, zielone warzywa, żółty melon.**

HOJICHA



Herbata łodyżkowa, delikatnie prażona metodą piaskową. Najmniej kofeinowa, idealna na wieczór i dla dzieci. **Skórka pieczonego chleba, orzechy laskowe, porzeczka.**

ZIELONA JAŚMINOWA

4-krotnie aromatyzowana kwiatami jaśminu wysokogórska zielona herbata. **Jaśmin, jaśmin, jaśmin!**

PIWA I CYDRY

KIRIN FREE, KIRIN BREWERY | Alc. 0,00% | 0,33l - 25,-

*Japoński klasyk w wersji bezalkoholowej.

BEZALKOHOLOWE Piwo | Alc.0,00 - 0,5% | 0,33l - 25,-

*Zmienna pozycja w naszym menu. Zapytaj obsługę.

CHMYZ, TRZY KORONY | Alc.5% | 0,33l - 22,-

*Pils o lekkim zbożowym aromacie. Pobudza apetyt, sprawdzi się jako aperitif.

KRASA, TRZY KORONY | Alc.5,2% | 0,33l - 22,-

*Pszeniczne. Orzeźwiający smak pszenicznego siodu. Podkreśli smak ryb i morskich smaków z glonów.

SĘDEK, TRZY KORONY | Alc.6,0% | 0,33l - 22,-

*IPA to chluba browaru. Polecane w towarzystwie ryżu do sushi.

SAPPORO PREMIUM | Alc.6,0% | 0,33l - 22,-

*Ikona, klasyk, japońskie piwo pils. Uniwersalne. Kampai!

LOKALNY CYDR | Alc. 7,0% | 750 ml - 75,-

*lokalny cydr w stylu bretońskim. Różne gatunki jabłek ze starych jabłoni z Beskidu Wyspowego. Elegancki i orzeźwiający.



MANIFEST YOUMIKO

Zgodnie z japońskim zwyczajem staramy się zaserwować Wam najpyszniejsze sushi, dostępne dla wszystkich, przygotowane z najlepszych, świeżych składników. Łączymy japońską tradycję z naszymi pomysłami, umiejętnościami, regionem i ideą "kisetsukan" czyli "wrażliwością na zmieniające się pory roku". Używamy europejskich ryb i dużej różnorodności warzyw korzystając z japońskich metod, technik, narzędzi i produktów.

Nasze sushi podajemy tuż po przygotowaniu, tak aby zapewnić optymalną temperaturę ryżu i chrupkość glona nori. Uważaj, wkładamy w nasze sushi dużo serca.

Jedz całe kawałki.
Zmieszczą się.



Nie top sushi
w sosie sojowym.



Nie umiesz używać
pałeczek?
Jedz rękami.



Zjadaj zaraz
po podaniu.

Staramy się aby nasze menu było dla każdego: Jesteśmy znani z naszego roślinnego, wegańskiego sushi. Jesteśmy w stanie przygotować sushi o śladowej zawartości glutenu. Nie używamy żadnych produktów nabiałowych.

Wszystkie podane ceny są w złotych.
Serwis jest wliczony w cenę.

OTSUMAMI

Japońskie startery i przekąski

Tsukemono - 30,- [v] 
3 rodzaje kiszzonek i pikli
Youmiko

Natto - 20,- [v]
dla odważnych odkrywców
smaków - fermentowana soja

Mini miso
12,- 12,- [v]

Marynowany ogórek
sunomono 15,- [v]

Edamame - 20,- [v]
ziarna młodej soi

Wakame sarada - 15,- [v]
słodko-kwaśna sałatka z glonów

Kimchi Youmiko - 15,- [v]

miseczka ryżu su-meshi
12,- [v]

ZUPY

ZUPA MISO



110 milionów porcji dziennie w samej Japonii może
oznaczają tylko jedno - miso to najpopularniejsza zupa
świata.

Miska miso z tofu, glonami wakame, shitake i rzodkwią
CLASSIC MISO 28,- 28,- [v] KIMCHI MISO 33,- 33,- [v]

MINI MISO - 12,- 12 [v] 

Miso z glonami wakame podawane w kubeczku.

ZUPA SUIMONO

Delikatnie rybny, klarowny wywar z łososiem, glonami
wakame, grzybami shitake i marynowaną rzodkwią takuan

CLASSIC SUIMONO 38,-

KIMCHI SUIMONO 44,-

SASHIMI

Sashimi to selekcja najlepszej jakości ryb, przybranych warzywami
bez dodatku ryżu. Dostępność ograniczona.

3 szt.
46,-

6 szt.
88,-

12 szt.
155,-

DESERY

CZARKA OWOCOWEGO SAKE 28,-
Yuzu, Natsumikan lub Nigori Umesu 50ml.

INARI [v] 28,-
kieszonka ze słodkiego tofu wypełniona ryżem i dodatkami

LODY [v] 30,-
tofu i grzyby shitake

MENU DLA DZIECI

BABY HOSOMAKI - hosomaki pokrojone na 8 kawałków by
zmieścić się do małych buź, bez wasabi
30,- 25,- [v]

KODOMO NO CHIRASHI - rozsypane sushi, miseczka ryżu su-
meshi z dodatkami odpowiednimi dla dzieci
50,- 45,- [v]

TŁOCZONY SOK JABŁKOWY 15,-

OMAKASE

CHEF'S
CHOICE

Menu degustacyjne

Omakase [dosł. tłum. Powierzam to Tobie] to selekcja
najlepszych produktów dostępnych danego dnia, podanych
w odpowiedniej formie sushi. Wszystko ma tutaj znaczenie:
od kolejności podania poszczególnych kawałków, ich
temperatury i koloru, aż po talerz odpowiednio dobrany do
każdej pozycji. Wszystko po to by zmaksymalizować
doznania smakowe i estetyczne. To mieszanka smaków
znanych i nieznanych, wspomnień i emocji.

Omakase dla jednej osoby

7 pozycji

110,- 99,- [v]

7 pozycji

150,- 125,- [v]

Omakase dla dwóch osób

6 pozycji

210,- 190,- [v]

9 pozycji 

295,- 270,- [v]

11 pozycji

365,- 335,- [v]

Dla 3 i większej liczby osób
przygotujemy wielokrotność menu omakase.
Liczba kawałków może się wtedy nieznacznie różnić.

OKIMARI

Klasyczne zestawy sushi



Okimari to zestawy skomponowane z klasycznych
rodzajów sushi. Wybieramy rybę i dodatki, które najlepiej
pasują do form sushi, dlatego nie oferujemy możliwości
samodzielnego wyboru składników, jesteśmy jednak dość
elastyczni w dopasowaniu się do preferencji naszych gości.

OKIMARI I

22 szt.

Nigiri 2 szt.

Hosomaki [v] 6 szt.

Uramaki 8 szt.

Futomaki 6 szt.

157,- 145,- [v]

OKIMARI II

32 szt.

Hosomaki 6 pcs

Hosomaki [v] 6 pcs

Uramaki 8 pcs

Futomaki 6 pcs

Futomaki 6 pcs

195,- 177,- [v]

OKIMARI III

24 szt.

Temari 2 szt.

Torcik 2 szt.

Hosomaki [v] 6 szt.

Temaki 2 szt.

Futomaki tempura 12 szt.

245,- 213,- [v]



MENU A'LA CARTE

Menu sushi a'la carte.

Stwórz własny zestaw

NIGIRI

2 szt.

łezka ryżu przykryta dodatkami
32,- 40,- 29,- [v]



TEMARI

2 szt.

kulka ryżu przykryta dodatkami
32,- 40,- 29,- [v]



GUNKANMAKI

2 szt.

'gunkan' (tł. jap. okręt wojenny) kulka ryżu
owinięta nori na kształt łodzi
36,- 49,- 32,- [v]



TORCİK

2 szt.

Flagowe sushi Youmiko
38,- 35,- [v]



TEMAKI

1 szt.

street foodowe sushi
32,- 35,- 30,- [v]

HOSOMAKI

6 szt.

cienka rolka ryżu
z maks. 2 dodatkami w środku
30,- 25,- [v]



URAMAKI

4 szt.

gruba rolka wypełniona składnikami
zwijana odwrotnie, ryż na wierzchu
33,- 30,- [v]

URAMAKI SPECIAL

4 szt.

flagowe rolki Youmiko



URAMAKI 'faux gras'

40,- [v]

URAMAKI OWIJANE

40,-



URAMAKI TEMPURA

4 szt.

URAMAKI EBI TEMPURA
39,-

URAMAKI VEG. TEMPURA
30,- [v]

FUTOMAKI

6 szt.

gruba rolka ryżu wypełniona wieloma składnikami,
wodorost nori na wierzchu
42,- 38,- [v]



FUTOMAKI TEMPURA

6 szt.

FUTOMAKI EBI TEMPURA
49,-

FUTOMAKI ZUKKINI TEMPURA
38,- [v]



ONIGIRI

"wulkan" z ryżu z nadzieniem
25,- 22,- [v]



CHIRASHI

130,-

Rozsypane sushi.
Składniki sushi podawane w misce na ryżu.

SOFT DRINKS

Bottled local MINERAL WATER sparkling or still 0,33l - 10,-

ALOE VERA DRINK 0,2l - 13,-

Unhealthy but delicious because it is based on aloe jelly.

APPLE JUICE 0,2l - 15,-

Pressed, unfiltered, from old apple varieties from the Beskid Wyspowy.

HAZE LEMONADE, HAZE, POLAND - 0,33l - 22,-

fermented ginger lemonades, naturally fizzy and carbonated.

Refreshing. Choose **Ginger** - spicy taste to clean your palate or **Lime** - mild, sweet and sour

KOMBUCHA, BADDI, POLAND - 0,33l - 27,-

Artisan, naturally fermented kombucha from local ingredience. Herbal or Floral.

SHROOM, POLAND - 0,33l - 27,-

Natural energy drinks to balance your energy with medicinal mushrooms and adaptogens. No added sugar.

Relax - free yourself from stress thanks to Lion's Mane, hops and L-theanine.

Power - boost of positive energy for action with Cordyceps militaris, Lion's Mane and ginger,

NO & LO

COPENHAGEN SPARKLING TEAS, DENMARK

New category of beverages.

LYSEGRØN | Alc.0% | 100ml - 30,-/750 ml - 150,-

*Sencha and Darjeeling with the addition of herbs and sweet grape must. Full of green flavours and crisp. Refreshing. Excellent with sushi.

BLÅ | Alc.0% | 100ml - 30,-/750 ml - 150,-

*A blend of various teas with added jasmine. Pairs beautiful with sushi.

CLEARLY CONFUSED, AMBIJUS, NORWAY

| Alc.0,5% | 100ml - 30,-/750 ml - 150,-

Features notes of fir, resin, and sour apple, offering a forest-like sensory experience. A serious, grown-up alternative to wine, with real potential for food pairing.

EFFERVESCENT, ARENSBACK, DENMARK

| Alc.<0,5% | 100ml - 30,-/750 ml - 150,-

Gooseberries, peach and a scent of lemon grass are infused in the second fermentation of kombucha, layered with oak to enrich its structure and tannins. An absolute crisp, non alcoholic sparkling wine alternative.

NO & LO TASTING 3 x 100 ml - 81,-

Copenhagen Sparkling Tea, Clearly Confused, Effervescent

CHOYA

sweet plum wine served on the rocks

100 ml 20,- karaffe 500ml 75,-

TEA

TEAPOT 400 ML - 30,-

Ideal for 1 or 2 persons

Ask for second and third brewing

SENCHA YAMABUKI

The most classic of Japanese tea. Green leaves from the first and second harvests. Intense, stimulating and with a distinct note of green vegetables. **Blanched spinach, asparagus, green mango, vegetable flavours.**

GENMAICHA YAMABUKI

Japanese sencha green tea, mixed with roasted rice from Hokkaido, in a 50/50 proportion. Traditionally drank with sushi. It is believed that it helps with digestion. **Popcorn, roasted rice.**

SPRING TIPS

Traditional green tea with a gentle yet varied character. **Fresh flowers, green vegetables, yellow melon.**

HOJICHA

Delicately sand roasted stem tea. The least caffeinated, perfect for evening meals and for children. **Crust of baked bread, hazelnuts, currants.**

JASMINE TIPS

High-mountain green tea, scented with jasmine flowers. The scenting process is repeated 4 times. **Jasmine, jasmine, jasmine!**

BEER & CIDER

KIRIN FREE, KIRIN BREWERY | Alc. 0,00% | 0,33l - 25,-

*Japanese Icon in a non-alcoholic version.

ALCOHOL FREE Polish craft beer

Alc.0,00 - 0,5% | 0,33l - 25,-

*Rotating item on our menu. Ask the staff.

CHMYZ, TRZY KORONY BREWERY | Alc.5% | 0,33l - 22,-

*Pils with a light grain aroma. It stimulates the appetite. Perfect as an aperitif.

KRASA, TRZY KORONY BREWERY | Alc.5,2% | 0,33l - 22,-

*Weizen with a refreshing taste of wheat malt will emphasize the taste of fish and sea taste of algae.

SĘDEK, TRZY KORONY BREWERY | Alc.6,0% | 0,33l - 22,-

*IPA the pride of the brewery. Recommended with sushi rice.

SAPPORO PREMIUM | Alc.6,0% | 0,33l - 22,-

SAPPORO BREWERY

*The original. The icon. Universal, crispy and with clear finish. Kampai!

LOCAL CIDER | Alc. 7,0% | 750 ml - 75,-

*Local cider in Brittany style. Mix of apple varieties from Beskid Wyspowy Mountain Ranges from 100-year-old trees. Crispy, elegant and refreshing.



YOUMIKO MANIFESTO

In accordance with Japanese custom, we aim to serve you the most delicious sushi, affordable, prepared with the finest, fresh ingredients. We merge Japanese tradition with our creativity, skills, regional influences and the concept of "kisetsukan" - the "sense of the seasons". We use European fish and a diverse range of vegetables while employing Japanese methods, techniques, tools and ingredients.

Our sushi is served immediately after preparation to ensure the optimal temperature of the rice and the crispiness of the nori seaweed.

Warning, we put a lot of heart into our sushi.

Eat whole pieces.
They'll fit.



Don't drown sushi
in soy sauce.



Can't use chopsticks?
Eat with your hands.



Eat immediately
after served.

We worked on making our menu inclusive:
We're grateful to be known for our plant-based, vegan sushi
We can also make sushi that contains only traces of gluten.
We do not use any dairy products.

All prices are in Polish zloty, service is not included.

OTSUMAMI

Japanese starters & snacks

Tsukemono - 30,- [v] 
selection of 3 Youmiko
fermentations & pickles

Mini Miso Soup
12,- 12,- [v]

Edamame - 20,- [v]
young soy beans

Youmiko kimchi - 15,- [v]

Natto - 20,- [v]
for taste explorers - fermented soy
beans served on su-meshi rice

Sunomono marinated cucumber
15,- [v]

Wakame sarada - 15,- [v]
sweet & sour Wakame seaweed
salad

su-meshi rice bowl - 12,- [v]

SOUPS

MISO



110 millions portions a day, solely in Japan, can only mean
one thing - miso is the most popular soup in the world

Miso soup bowl with tofu, wakame seaweed, shitake
mushroom and radish.

CLASSIC MISO 28,- 28,- [v] KIMCHI MISO 33,- 33,- [v]

MINI MISO - 12,- 12 [v] 

Miso broth with wakame seaweed served in a cup

SUIMONO

Clean and delicate fish broth with salmon, wakame
seaweed, shitake mushroom and radish.

CLASSIC SUIMONO 38,- KIMCHI SUIMONO 44,-

SASHIMI

Sashimi is a selection of the finest quality fish, made from the best
parts, garnished with vegetables, without the addition of rice.
Limited availability.

3 pcs
46,-

6 pcs
88,-

12 pcs
155,-

DESSERTS

FRUIT SAKE OCHOKO:

Yuzu, Natsumikan or Umeshu 50 ml. 28,-

INARI [v] 28,-

sweet tofu omelette pocket filled with rice and other ingredients

ICE CREAM [v] 30,-
tofu and shitake mushrooms

KIDS MENU

BABY HOSOMAKI - cut into 8 pieces with no wasabi
30,- 25,- [v]

KODOMO NO CHIRASHI - scattered sushi - su-meshi rice bowl
with sushi ingredience suitable for kids
50,- 45,- [v]

PRESSED APPLE JUICE 15,-

OMAKASE

The tasting menu



Omakase [ex. Trans. I'll leave it up to you] is a selection of the
best daily products, skilfully chosen and attributed to sushi
forms. In omakase everything is important, from the order of
serving, temperature and colour, to properly selected serve
ware, all done to maximise taste and aesthetic experience.

Omakase is a mixture of tastes and flavours both familiar and
unknown, of memories and emotions on a plate.

Omakase setto for 1 person

7 courses

110,- 99,- [v]

7 courses

150,- 125,- [v]

Omakase setto for 2 people

6 courses

210,- 190,- [v]

9 courses 

295,- 270,- [v]

11 courses

365,- 335,- [v]

For three and more we prepare multiplication of the
proposed sets.

The amount of pieces may vary slightly.

OKIMARI

Regular sushi sets



Okimari are sushi sets composed from the most
common sushi types.

We select fish that works best with given type os sushi, that's
why we don't offer possibility of ingredients selection,
however, we are quite flexible in meeting your guests'
preferences.

OKIMARI I

22 pcs

Nigiri 2 pcs

Hosomaki [v] 6 pcs

Uramaki 8 pcs

Futomaki 6 pcs

157,- 145,- [v]

OKIMARI II

32 pcs

Hosomaki 6 pcs

Hosomaki [v] 6 pcs

Uramaki 8 pcs

Futomaki 6 pcs

Futomaki 6 pcs

195,- 177,- [v]

OKIMARI III

24 pcs

Temari 2 pcs

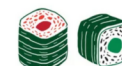
Keki 2 pcs

Hosomaki [v] 6 pcs

Temaki 2 pcs

Futomaki tempura 12 pcs

245,- 213,- [v]



MENU A'LA CARTE

Sushi menu a'la carte.

Design your sushi set

NIGIRI

2 pcs

tear shape rice ball covered with ingredients
32,- 40,- 29,- [v]



TEMARI

2 pcs

spherical shape rice ball
covered with ingredients
32,- 40,- 29,- [v]



GUNKANMAKI

2 pcs

"gunkan" (jap. warship) boat like shape rice ball
wrapped in nori
36,- 49,- 32,- [v]



KĒKI

2 pcs

Youmiko signature dish
38,- 35,- [v]





TEMAKI

1 pc

street food sushi
32,- 35,- 30,- [v]

HOSOMAKI

6 pcs

thin rice roll usually
with max. 2 ingredients inside
30,- 25,- [v]



URAMAKI

4 pcs

thick rice roll filled with ingredients,
rolled inside out with rice outside
33,- 30,- [v]

URAMAKI SPECIAL

4 pcs

flagship uramaki rolls



URAMAKI 'faux gras'
40,- [v]

URAMAKI WRAPPED IN FISH
40,-



URAMAKI TEMPURA

4 pcs

URAMAKI EBI TEMPURA
39,-

URAMAKI VEG. TEMPURA
30,- [v]

FUTOMAKI

6 pcs

thick rice roll filled with plenty of ingredients and with
nori seaweed on the outside
42,- 38,- [v]



FUTOMAKI TEMPURA

6 pcs

FUTOMAKI EBI TEMPURA
49,-

FUTOMAKI ZUKKINI TEMPURA
38,- [v]



ONIGIRI

"volcano" shaped sushi with filling
25,- 22,- [v]

CHIRASHI

130,-

Scattered sushi.
Sushi ingredients served on rice in a bowl.



ŻYWE WINA

-  RIESLING CAI | Immich-Batterieberg | DE, Mozela | 2023 | Riesling | białe | stal | alc. 11%
*cytrusy, skórka z limonki, nektarynka
33/165 Eleganckie owoce, wibrująca kwasowość.
-  RETSINA YOMATARI | Ligas | GR, Pella | 2022 | Roditis, Assyrtiko | białe | beczka dębowa | alc. 12%
*cytrusy, żywica sosnowa, propolis
33/165 Retsina, która zaskakuje intensywnością. Świeża, sosnowa.
-  MULATSCHAK | Meinklang Family, Meinklang | AT, Burgenland | 2023/23 | Welschriesling, Gauburguder, Traminer | pomarańczowe | stal | alc. 11.5%
*rabarbar, kompot z letnich owoców, liczi, róża damasceńska
33/165 Youmiko bestseller! Mulatschak w Burgenlandzie to „dzika impreza”
-  PINOT BLANC BETON | Dobry Kamil Barcentewicz | PL | 2024 | Pinot blanc | białe | beton | alc. 13 %
*pigwa, żółte owoce pestkowe, dojrzała cytryna, kreda
33/165 Polski reprezentant win biodynamicznych w karcie.
-  375ml CHAMPAGNE AMETHYSTE BRUT | Louis Barthelemy | FR, Szampania | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | stal | alc. 12.5% | NV |
*podpieczone jabłka, biała porzeczka, brioszka. 24 m. na osadzie.
160 Szampan od mistrza w małej butelce. Konwencjonalna metoda.
-  350 CHAMPAGNE GRAND CRU CUVÉE DES CRAYÈRES | Eric Rodez | FR, Szampania | Pinot Noir, Chardonnay | NV |
beczka dębowa | alc. 12.5% | 30 miesięcy na osadzie
*pieczone jabłka, kwiaty czarnego bzu, morele
300 lat, 9 pokoleń tradycji, doświadczenia. Szampan z wyższej półki.
-  220 FRANCIACORTA BRUT NATURE | 1701 Franciacorta | IT, Lombardia | Chardonnay, Pinot Nero | musujące | stal i cement | alc. 12.5%
*zielone jabłko, melon, kwiaty akacji. 18 miesięcy na osadzie. | NV |
Uwodzi drobnymi bąbelkami. Z podnóża alp.
-  180 TSOLIKOURI DIMI | Ramaz Nikoladze | GE, Imereti | 2021 | Tsolikouri | białe | kvevri | alc. 12%
*kwiat lipy, melon, czarny bez, orzechy, sezam, zioła
Z kolebki winiarstwa. Tak smakowało wino tysiąc lat temu.
-  220 TORLIT | Vincent Lafage, Les Salicaires | FR, Roussillon | 2022 | Grenaches Gris & Blanc | białe | stal | alc. 13%
*brzoskwinia, gruszka, słony, biały pieprz, złożone
Słone, tłuste, wspaniałe wino do sushi!
-  220 DESSOUS DE TABLE | Catherine Riss | FR, Alsace | 2022 lub 23 | Auxerrois & Sylvaner | białe | neutralna beczka dębowa
*ananas, aromat wodorostów
5*rzadkie wino wyprodukowane przez kobietę-winiarkę.
-  220 DE GRES OU DE FORCE | Catherine Riss | FR, Alsace | 2023 | Riesling | białe | neutralna beczka dębowa
*wytrawny i zrównoważony
Świetny alzacki riesling. Tylko 80 butelek w Polsce.
-  220 BRUTAL!!! BLANC | La Sorga | FR, Langwedocja | 2022 | Terret Bourret, Picpoul, Grenache G. | białe | alc. 10%
*cytrusy, brzoskwinie, zioła. Etykieta BRUTAL jest przekazywana przez szanowanych winiarzy kolejnym twórcom. Tu ostatnie butelki od pomysłodawców. Lokalne winogrona i terroir Langwedocji.
-  210 MAÎTRE SPLINTER | La Sorga | Anthony Tortul | FR, Languedoc | 2022 | Picpoul, Terret bourret | białe | stal | alc. 12%
*suszone mango, ananas, marakuja, woda morska
Tropikalne i morskie. Ulubione wino zespołu YMK.
-  210 SORGASME | La Sorga | Anthony Tortul | FR, Langwedocja | 2022 | Colombard | białe | stal | alc. 11.5% | 14 dni maceracji
*mango, bukszpan, ananas
Eleganckie wino od negocjanta, który tworzy tropikalne smaki. Znane wino. Tropikalne i zrównoważone.
-  220 LA BELLA | Oriol Artigas | ES, Katalonia | 2021 | Pansa Blanca | białe | stal | alc. 11% | 14 dni maceracji
*gruszki, nektarynki, soliród
Moc i delikatność z wyraźnym morskim charakterem.
-  210 I VICINI CORTESE | Jean-Yves Peron | FR, Sabaudia | 2022 | Cortese | białe | beczka dębowa | alc. 11%
*cytrusy, koper włoski, zioła
Z zapomnianych alpejskich wysokogórskich mikrowinnic.
-  190 TROUBLE-FÊTE | Jules Metras | FR, Burgundia | 2023 | Gamay | czerwone | zbiorniki neutralne | alc. 12.5%
*wiśnie, morwa, aronia
Owocowe i bardzo świeże, inspirowane naturalizmem Beaujolais.

LIVING WINES

-  RIESLING CAI | Immich-Batterieberg | DE, Mosel | 2023 | Riesling | white | steel | alc. 11%
*citrus, lime zest, nectarine
33/165 Elegant fruit, vibrant acidity. Classic Mosel.
-  RETSINA YOMATARI | Ligas | GR, Pella | 2022 | Roditis, Assyrtiko | white | oak barrel | alc. 12%
*citrus, pine resin, propolis
33/165 A retsina that surprises with its intensity. Fresh, piney.
-  MULATSCHAK | Meinklang Family, Meinklang | AT, Burgenland | 2023/23 | Welschriesling, Gauburguder, Traminer | orange | steel | alc. 11.5%
*rhubarb, summer fruit compote, lychee, damask rose
33/165 Youmiko bestseller! Mulatschak in Burgenland is a "wild party"
-  PINOT BLANC BETON | Dobre Kamil Barcentewicz | PL | 2024 | Pinot blanc | white | concrete | alc. 13%
*quince, yellow stone fruit, ripe lemon, chalky
33/165 The Polish representative of biodynamic wines on the menu.
-  CHAMPAGNE AMETHYSTE BRUT | Louis Barthelemy | FR, Champagne | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | steel | alc. 12.5% | NV |
*apples, white currant, brioche. 24 months on the lees.
160 Champagne from the master in a small bottle. Conventional making.
-  CHAMPAGNE GRAND CRU CUVÉE DESCRAYÈRES | Eric Rodez | FR, Champagne | Pinot Noir, Chardonnay | NV | oak barrel | alc. 12.5%
*baked apples, elderflower, apricots. 30 months on the lees.
350 300 years, 9 generations of tradition and experience. High-end champagne.
-  FRANCIACORTA BRUT NATURE | 1701 Franciacorta | IT, Lombardy | Chardonnay, Pinot Nero | sparkling | steel and cement | alc. 12.5%
*green apple, melon, acacia flowers. 18 months on the lees. | NV |
220 Seduces with fine perlage. From the foothills of the Alps.
-  TSOLIKOURI DIMI | Ramaz Nikoladze | GE, Imereti | 2021 | Tsolikouri | white | kvevri | alc. 12%
*lime blossom, melon, blackberry, nuts, sesame, herbs
180 From the birthplace of winemaking. Taste of wine from millenia ago.
-  TORLIT | Vincent Lafage, Les Salicaires | FR, Roussillon | 2022 | Grenaches Gris & Blanc | white | steel | alc. 13%
*peach, pear, salty, white pepper, complex
220 Salty, oily, great wine for sushi!
-  DESSOUS DE TABLE | Catherine Riss | FR, Alsace | 2022 or 23 | Auxerrois & Sylvaner | white | neutral oak barrel
*pineapple, seaweed aroma
220 5*rare wine produced by a female winemaker.
-  DE GRES OU DE FORCE | Catherine Riss | FR, Alsace | 2023 | Riesling | white | neutral oak barrel
*dry and balanced Great
220 Alsatian Riesling. Only 80 bottles in Poland.
-  BRUTAL!!! BLANC | La Sorga | FR, Languedoc | 2022 | Terret Bourret, Picpoul, Grenache G. | white | alc. 10%
*citrus, peaches, herbs.
220 The BRUTAL label is passed down from respected winemakers to next creators. Here are the last bottles from the originators. Local grapes and the terroir of the Languedoc.
-  MAÎTRE SPLINTER | La Sorga | Anthony Tortul | FR, Languedoc | 2022 | Picpoul, Terret bourret | white | steel | alc. 12%
*dried mango, pineapple, passion fruit, sea water
220 Tropical and marine. The favorite wine of the YMK team.
-  SORGASME | La Sorga | Anthony Tortul | FR, Languedoc | 2022 | Colombard | white | steel | alc. 11.5% | 14 days maceration
*mango, boxwood, pineapple An elegant wine from a négociant who creates tropical flavors. A renowned wine. Tropical and balanced.
220
-  LA BELLA | Oriol Artigas | ES, Catalonia | 2021 | Pansa Blanca | white | steel | alc. 11% | 14 days of maceration
*pears, nectarines, samphire
220 Powerful and delicate with a distinctly maritime character.
-  I VICINI CORTESE | Jean-Yves Peron | FR, Savoie | 2022 | Cortese | white | oak barrel | alc. 11%
*citrus, fennel, herbs
220 From forgotten Alpine high-mountain micro-vineyards.
-  TROUBLE-FÊTE | Jules Metras | FR, Burgundy | 2023 | Gamay | red | neutral tanks | alc. 12.5%
*cherries, mulberries, chokeberries
190 Fruity and very fresh, inspired by the naturalism of Beaujolais.

SAKE

Wykorzystaj budowę kieliszka
by docenić złożoność sake

Pij sake jak Japończycy
w czarce ochoko



Wybierz
naczynie 50ml: kieliszek lub czarkę
lub karafkę 250ml



1 KATORI 90 | TERADA HONKE, CHIBA
junmai kimoto muroka shizenshu, ryż: Koshihikari, 90% | alc.15%
25/115 *Prawdziwy 'płynny ryż' w smaku, kolorze i aromacie

2 KIZAN | CHIKUMANISHIKI SHUZŌ, NAGANO
junmai ginjō nama genshu sake
25/115 ryż: Miyama Nishiki, 55%, | alc.17%
*Półwytrawne, owoce, nashi. Z krystalicznych górskich źródeł

3 DAIGO NO SHIZUKU | TERADA HONKE, CHIBA
junmai bodaimoto muroka nama genshu shizenshu
25/115 ryż: Koshi-Hikari, 90% | alc.13%
*Grzyby, ser, rzodkiew. Nieokiełznana. Dzik



4 BIDEN | MII NO KOTOBUKI, FUKUOKA
junmai yamahai koshu, sezonowane sake - blend roczników
25/115 1994/2015/2018
ryż: Itoshima Yamadanishiki, 65% | alc.16%
*Dla fanów whisky! Miękkie i pełne, z karmelowymi tonami

5 YUZU | HEIWA SHUZŌ, WAKAYAMA
25/115 yuzu-shu sake infuzowane 30% soku z owocu Yuzu | alc. 7%
*Niezapomniany smak. Japońskie limoncello. Cytrusowe!

6 NATSU MIKAN | HEIWA SHUZŌ, WAKAYAMA
25/115 sake infuzowane 30% soku z mandarynki | alc. 7%
*Najlepsze mandarynki z rolniczego półwyspu Wakayama

7 SHISO UMESHU | MORI NO KURA, FUKUOKA
25/115 sake i japońska morela Ume + shiso | alc. 9%
*Słodko kwaśna Ume czyli japońska morela z aromatem shiso

8 YANWARI | KINOSHITA SHUZO, KYOTO
20/90 shizen jikomi yamahai junmai sake
polerowanie ryżu: 66% | alc.12%
*Ryżowe, lekkie i subtelne

100 ml - 35,-



Spróbuj YANWARI na ciepło!

DEGUSTACJA SAKE 3 x 50ml

CZYSTE
SAKE TASTING

69,-

OWOCOWE
SAKE TASTING

1

3

4



5

6

7

słowniczek sake :

junmai – sake bez dodatku alkoholu (nie fortyfikowane) Pure Sake

shizenshu – "naturalne sake" (organiczne)

genshu – nie rozcieńczana wodą

namazake – niespasteryzowana

nama gen(shu) – nie rozcieńczana wodą i niespasteryzowana

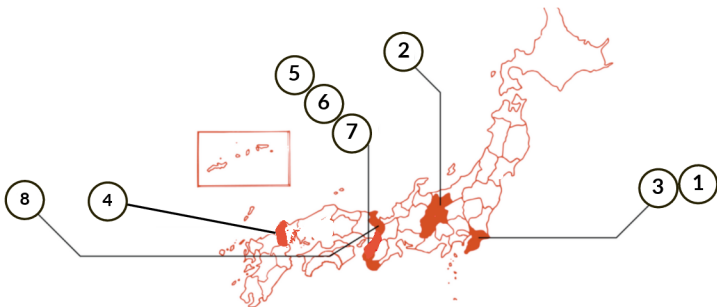
muroka nama gen(shu) – nie filtrowana

ginjō – co najmniej 40% polerowanie ryżu

daiginjō – co najmniej 50% ryżu spolerowane

yamahai-jikomi - proces, w którym gotowany ryż, koji i woda są mieszane i ubijane, aż zamienią się w konsystencję przypominającą owsiankę.

bodai-moto - przednowoczesne warzenie, średniowieczna metoda. Jest to unikalna metoda, w której mała część gotowanego ryżu jest mieszana z surowym ryżem i wodą, pozostawiona na powietrzu, aby woda stała się kwasem mlekowym. Następnie woda jest mieszana z większą ilością gotowanego ryżu, koji i drożdżami, aby wyprodukować shubo, co dosłownie oznacza matkę sake, nazywane również **moto** „podstawą”.



SAKE

Use wine glass to appreciate the complexity of sake aromas.

Drink sake like Japanese in ochoko cup.



Choose
glass 50ml: wine glass or ochoko cup
or karaffe 250ml



ochoko

1

KATORI 90 | TERADA HONKE, CHIBA

junmai kimoto muroka shizenshu, rice: Koshihikari, 90% | alc. 15%
25/115 *True 'liquid rice' in taste, colour and aroma

2

KIZAN | CHIKUMANISHIKI SHUZŌ, NAGANO

junmai ginjō nama genshu sake,
25/115 rice: Miyama Nishiki, 55%, | alc. 17%
*Half-dry, fruity, nashi. From crystal clear mountain springs

3

DAIGO NO SHIZUKU | TERADA HONKE, CHIBA

junmai bodaimoto muroka nama genshu shizenshu,
25/115 rice: Koshi-Hikari, 90% | alc. 13%
*Mushrooms, cheese, radish. Untamed



4

BIDEN | MII NO KOTOBUKI, FUKUOKA

junmai yamahai kosu, aged sake - blend of 1994/2015/2018
25/115 rice: Itoshima Yamadanishiki, 65% | alc. 16%
*For whisky fans! Soft and full-bodied with caramel tones

5

YUZU | HEIWA SHUZŌ, WAKAYAMA

yuzu-shu, sake infused with 30% yuzu fruit juice | alc. 7%
25/115 *Unforgettable taste. Japanese limoncello. Citrus!

6

NATSU MIKAN | HEIWA SHUZŌ, WAKAYAMA

sake infused with 30% tangerine fruit pure juice | alc. 7%
25/115 *The sweetest tangerine from agricultural Wakayama Prefecture

7

SHISO UMESHU | MORI NO KURA, FUKUOKA

sake with ume | + shiso | alc. 10%
25/115 *Sweet and sour Ume, Japanese apricot with aroma of shiso herb

8

YANWARI | KINOSHITA SHUZO, KYOTO

shizen jikomi yamahai junmai sake
20/90 rice polish: 66% | alc. 12%
*Rice, light and subtle



100 ml - 35,-

Try YANWARI warmed!

SAKE TASTING 3 x 50ml

PURE	69,-	FRUIT
SAKE TASTING		SAKE TASTING
1	3	4
	CHEF'S CHOICE	5
		6
		7

sake glossary:

junmai – no alcohol added (not fortified) Pure Rice Sake

shizenshu – "natural sake" (organic)

genshu – not diluted with water

namazake – unpasteurized

nama gen(shu) – not diluted and unpasteurized

nigori - cloudy

muroka nama gen(shu) – not (charcoal) filtered

ginjō – <60% of the rice grain left

daiginjō - <50% of the rice grain left

yamahai-jikomi - a process in which steamed rice, koji and water are mixed and rammed until they turn into a porridge-like texture.

bodai-moto - pre-modern brewing, medieval method. It is a unique method in which a small portion of steamed rice is mixed with raw rice and water, left exposed to allow the water to become lactic-acidic. The water is then mixed with more steamed rice, koji, and yeast to produce

shubo which literally means the mother of sake, also called **moto** 'the base'.

