



POZNAJ SMAKI NASZEJ KUCHNI

Szef Kuchni META Thai & Sushi Restaurant zaprasza w kulinarną podróż inspirowaną autentycznymi smakami Azji. To połączenie tradycyjnych receptur, świeżych składników i nowoczesnego podejścia do gotowania. Każde danie powstaje z pasji do kuchni tajskiej i japońskiej — z myślą o harmonii smaku, aromatu i estetyki.

NA START

Przygotuj się na niezapomniane doświadczenie
kulinarnych uniesień,
które z pewnością zadowolą Twoje podniebienie.

Miłośników pikantnych smaków informujemy,
że każde danie może zostać przygotowane
w trzech wariantach:

- delikatnie pikantne 🌶️
- pikantne 🌶️🌶️
- bardzo pikantne 🌶️🌶️🌶️

Życzymy smacznego!

.....

- wszystkie kwoty są podane w PLN
- każda porcja jest podana w gramach
- wykaz alergenów i składników jest dostępny
w formie książki przy barze

INFORMUJEMY,
IŻ OD 10 OSÓB WZWYŻ DOLICZAMY 10% SERWISU

1. EDAMAME

popularna w kuchni
japońskiej młoda soja,
podawana z płatkami
soli morskiej

• **20 ZŁ** 200 g



NA START

2. TATAR Z TUŃCZYKA

tatar z tuńczyka
yellowfin z prażonym
czarnym ryżem

• **54 Zł** 150 g



3. TATAR Z ŁOSOSIA

tatar z łososia
norweskiego z puree
ze skórki cytryny
i kawiozem

• **49 Zł** 230 g

NA START



4. TEMPURA KREWETKI LUB WARZYWA

tradycyjna potrawa kuchni
japońskiej – warzywa lub krewetki
zanurzone w cieście,
smażone w głębokim oleju,
serwowane z dwoma
rodzajami sosów

- KREWETKI - 39 ZŁ 3 SZT. 190 g
- KREWETKI - 59 ZŁ 6 SZT. 280 g
- WARZYWA - 35 ZŁ 9 SZT. 305 g

5. EBI FRY

osiem soczystych krewetek
w panierce panko

- 59 ZŁ 235 g



NA START



6. MAGURO TATAKI Z MANGO SALSA

smażony tuńczyk z sosem
ponzu, tobiko i salsą mango

• **50 ZŁ** 200 g



7. SUMMER ROLL

warzywne sajgonki,
zawinięte w papierze ryżowym,
podawane z sosem orzechowym

• **27 ZŁ** 180 g



8. HARUMAKI SPRING ROLLS

smażone sajgonki,
zawinięte w chrupiące ciasto,
podawane ze słodkim
sosem śliwkowym

- **WEGE - 22 ZŁ 3 SZT.** 160 g
- **WOŁOWINA - 25 ZŁ 3 SZT.** 160 g

NA START



9. PIEROŻKI SHUMAI

gotowane na parze pierożki, podawane z sosem na bazie sake, sosu sojowego i japońskiego słodkiego wina mirinu

- KREWETKA - 35 ZŁ 5 SZT. 285 g
- TOFU I SZPINAK - 29 ZŁ 5 SZT. 210 g

10. CHICKEN SATAY NOWOŚĆ

szaszłyki z kurczaka, sos sojowy, limonka, imbir, sos orzechowy

- 49 ZŁ 5 SZT. 180 g



11. PIEROŻKI GYOZA

japońskie podsmażane pierożki, podawane z sosem na bazie sake, sosu sojowego i słodkiego wina mirinu

- WEGE - 25 ZŁ 4 SZT. 170 g
- KREWETKA - 35 ZŁ 4 SZT. 170 g
- WIEPRZOWINA - 29 ZŁ 4 SZT. 170 g



ZUPY

12. MISO RAMEN **NOWOŚĆ**

delikatny bulion miso
na bazie pasty sojowej
z pieczonym boczkiem
wieprzowym, grzybami
shimeji, jajkiem i słodką
kukurydzą

• **55 ZŁ** 1050 g



13. TAN TAN RAMEN 🌶️🌶️

bogata i aromatyczna
japońska zupa
z makaronem ramen,
pikantna i kremowa,
z dodatkami warzywnymi
i mięsem wieprzowym

• **57 ZŁ** 300 g



ZUPY

14. TOM KHA

ZUPA KOKOSOWA 🌶️

gotowana na skorupach z langustynek, liściach limonki, trawie cytrynowej i mleku kokosowym

- **KURCZAK - 34 ZŁ** 235 g
- **KREWETKA - 39 ZŁ** 255 g

15. MISO Z RYŻEM

delikatny japoński bulion na bazie pasty sojowej z glonami wakame, tofu i ryżem jaśminowym

- **25 ZŁ** 250 g

16. SAKE GIRU 🌶️🌶️

pikantny bulion na bazie pasty chilli podawany z łososiem

- **35 ZŁ** 280 g

CURRY



THAI CURRY:

17. ŻÓŁTE 🌶️

18. ZIELONE 🌶️🌶️

19. CZERWONE 🌶️🌶️🌶️

pikantne, aromatyczne
i gęste curry podane
z grillowanymi warzywami
i ryżem jaśminowym

WYBIERZ DODATEK:

- **KURCZAK - 55 ZŁ** 300 g
- **KREWETKA - 69 ZŁ** 335 g
- **KACZKA - 75 ZŁ** 305 g



MAKARONY

20. MAKARON PAD THAI

smażony makaron ryżowy
z warzywami, jajkiem,
świeżą kolendrą i zieloną cebulką
w kwaśno-słodko - ostrym sosie

- **KURCZAK - 50 ZŁ** 400 g
- **KREWETKA - 64 ZŁ** 410 g



21. SEAFOOD YAKI UDON

smażony udon z owocami
morza i warzywami,
przyprawiony słodkim
i pikantnym sosem

- **69 ZŁ** 410 g



DANIA GŁÓWNE

22. THAI CASHEW CHICKEN

połączenie pikantnego i słodkiego kurczaka stir-fry z warzywami i prażonymi orzechami nerkowca, podane z ryżem jaśminowym

• 59 Zł 450 g



23. NIKU JAGA NOWOŚĆ

duszone żeberka wołowe z warzywnym ragu, puree ziemniaczanym i glazurą balsamiczną

• 99 Zł 410 g



24. KACZKA TERIYAKI

chrupiąca pierś z kaczki marynowana w przyprawie pięciu smaków podana na pomarańczy ze słodkim gęstym sosem teriyaki i ryżem jaśminowym

• 79 Zł 400 g



DANIA GŁÓWNE

25. KREWETKI THAI CHILLI EBI

grillowane krewetki
w słodko-pikantnym
sosie na bazie miodu,
pasty chilli, sake
i japońskiego słodkiego
wina mirinu, podane
z ryżem jaśminowym

• **59 Zł** 200 g

26. SALMON ONION YAKI

grillowany łosoś z warzywami
i sosem cebulowym, podany
z ryżem jaśminowym

• **79 Zł** 300 g



DANIA GŁÓWNE

27. DORADA KASUGO BURI

smażony filet z dorady,
podany na świeżych
warzywach
z kremowym sosem
na mulach i japońskim
cytrusem sudachi

• **84 Zł** 340 g



28. KURCZAK TORI KARAAGE

cztery sztuki japońskiego
smażonego kurczaka
stir - fry przygotowane z
marynatą z sosu sojowego,
sake, imbiru i czosnku

• **54 Zł** 560 g



SALATKI



29. SPICY CRISPY SALMON SALAD

świeży chrupiący łosoś marynowany w koreańskim sosie chilli, awokado

• **45 ZŁ** 200 g

30. GOMA WAKAME

japońska sałatka z wodorostami w occie i sezamie

• **29 ZŁ** 150 g



31. BUŁECZKI BAO

- **KURCZAK - 40 ZŁ** 250 g
- **KREWETKA - 45 ZŁ** 250 g
- **KACZKA - 50 ZŁ** 250 g

META SUSHI

W META Thai & Sushi Restaurant przygotowywanie sushi to dla nas sztuka, która stale ewoluuje.

Wykorzystujemy tylko najwyższej jakości składniki, aby dostarczyć Ci autentyczne i niezapomniane smaki.

Nasi doświadczeni sushi masterzy starają się osiągnąć doskonałość w każdym kawałku sushi, który tworzą.

Z dbałością o detale i precyzją, ręcznie formują różnorodne rolki sushi, dbając o estetykę i równowagę smakową. Każdy kawałek jest starannie skomponowany, zapewniając harmonię tekstur, świeżości i aromatu.

W naszej restauracji jakość jest priorytetem. Wybieramy składniki starannie, zapewniając, że są one świeże, najwyższej jakości i pochodzą od renomowanych dostawców. Korzystamy z najlepszych ryb, warzyw, ryżu i innych składników, aby zapewnić najwyższy standard smaku i bezpieczeństwa.

Kiedy odwiedzasz META Thai & Sushi Restaurant, możesz mieć pewność, że dostaniesz najwyższą jakość sushi, starannie przygotowane przez naszych kucharzy z pasją i dbałością o każdy szczegół.

NIGIRI

NIGIRI 110 g

cienki plaster ryby na ryżu

ŁOSOŚ

30 ZŁ / 2 SZT.

- sake (połudwica)

TUŃCZYK

42 ZŁ / 2 SZT.

- akami (połudwica)

DORADA

30 ZŁ / 2 SZT.

KREWETKI - EBI

30 ZŁ / 2 SZT.

WĘGORZ - UNAGI

42 ZŁ / 2 SZT.



SASHIMI

SASHIMI 80 g

cienki plaster surowej / marynowanej / opalonej ryby

ŁOSOŚ

45 ZŁ / 3 SZT.

- sake (połudwica)

TUŃCZYK

65 ZŁ / 3 SZT.

- akami (połudwica)



ROLKI SUSHI



32. CALIFORNIA

uramak krewetka
w tempurze,
owinięty łososiem

• 59 ZŁ 8 SZT. 300 g

33. CRISPY VEGE

futomak z warzywami
w tempurze, yuzu
mayo, teriyaki

• 35 ZŁ 6 SZT. 200 g



34. SALMON TARTARE

futomak z tatarem
z łososiem w tempurze,
ikura, spicy mayo

• 55 ZŁ 6 SZT. 150 g

ROLKI SUSHI



35. CRUNCHY DRAGON

surimi, mango, ogórek,
udekorowane unagi

• 65 ZŁ 8 SZT. 300 g

36. RED DRAGON

tempura ebi, kremowy serek,
mango, ogórek, udekorowany
smoczym owocem i tobiko

• 65 ZŁ 8 SZT. 360 g



37. MAGURO GALORE

pikantny chrupiący
tuńczyk, awokado,
udekorowany posiekanym
tuńczykiem

• 65 ZŁ 8 SZT. 300 g

ROLKI SUSHI



38. SAKE TANUKI **NOWOŚĆ**

krewetki w tempurze,
opalany łosoś, pikantny
majonez, chrupiące
płatki tempury, sos
teriyaki

• **55 ZŁ 8 SZT.** 300 g

39. EBI WAKADORI

tempura ebi, ogórek, udekorowane
pikantnym kurczakiem i sosem
guacamole

• **55 ZŁ 8 SZT.** 360 g



40. ALASKA BAKED ROLL

klasyczny pikantny california
roll, udekorowany pieczonym
łososiem

• **55 ZŁ 8 SZT.** 300 g



ROLKI SUSHI

41. OKAZAKI MAKI **NOWOŚĆ**

unagi z kremowym serkiem,
świeżym ogórkiem i ikrą
tobiko, z dodatkiem majonezu
wasabi oraz majonezu truflowego,
w chrupiącej, maślanej tempurze

• 59 ZŁ 8 SZT. 300 g



42. TAKASHI ROLL

uramaki w miękkiej skorupie,
owinięte surimi i goma
wakame, sos teriyaki

• 55 ZŁ 8 SZT. 300 g



ROLKI SUSHI



43. SONOKO MAKI

wegetariański roll sushi
z awokado, mango,
ogórkiem, kanpyo,
takuanem, tofu inari,
serkiem kremowym,
furikake yukari

• **55 ZŁ 8 SZT.** 320 g

44. PHILADELPHIA

łosoś, serek philadelphia,
awokado, ogórek

• **55 ZŁ 8 SZT.** 300 g



45. KOKANE ROLL

futomak z łososiem,
słodkie mango,
kremowe awokado

• **55 ZŁ 8 SZT.** 200 g



ZESTAWY

ZESTAW 1 - TAO

6 szt. futomak z doradą • awokado • ogórek • szczypiorek
6 szt. futomak z tatarem z łososia w tempurze • spicy mayo

• 79 ZŁ 12 SZT. 400 g

ZESTAW 2 - META

8 szt. uramak krewetka w tempurze • owinięty łososiem
6 szt. futomak grillowany łosoś • słodki grzyb shiitake •
yuzu mayo • teriyaki
6 szt. futomak opalana dorada • piklowana gruszka • ogórek •
yuzu mayo

• 132 ZŁ 20 SZT. 750 g



ZESTAWY

ZESTAW 3 - TEMPURA

8 szt. uramak krewetka w tempurze • awokado • tobiko
6 szt. futomak z warzywami w tempurze • yuzu mayo
6 szt. futomak z tatarem z łososia w tempurze • spicy mayo
6 szt. futoma z doradą w tempurze • piklowana gruszka
6 szt. futomak z surimi • awokado • ogórek • spicy mayo

• **199 ZŁ 32 SZT.** 1150 g



ZESTAW 4 - SALMON LOVER

6 szt. sashimi z łososiem
4 szt. nigiri z łososiem
8 szt. philadelphia
chrupiąca sałatka z łososia

• **189 ZŁ 18 SZT. + SAŁATKA** 750 g



ZESTAWY

ZESTAW 5 - SHOKUJI SET

3 szt. sashimi z tuńczyka
3 szt. sashimi z łososia
3 szt. sashimi z doradą
2 szt. nigiri tuńczyk
2 szt. nigiri łosoś
8 szt. alaska baked roll
8 szt. ebi wakadori
6 szt. salmon tartare

• **229 ZŁ 32 SZT.** 1300 g



DESERY



1. MOCHI

tradycyjne japońskie lody
robione z kleistego
ryżu z nadzieniem w postaci
lodów

• **35 Zł** 100 g

2. BELGIJSKA CZEKOLADA Z PRALINĄ ORZECHOWĄ

torcik na spodzie z bezy
z praliną orzechową
i musem czekoladowym
z lodami

• **35 Zł** 150 g



3. SERNIK CYTRYNOWY

doskonałe połączenie
kremowego sera, białej
czekolady, świeżego cytrynowego
smaku i kruchego spodu

• **35 Zł** 200 g



DZIĘKUJEMY ZA WIZYTĘ!

.....

PROSIMY O OPINIĘ W GOOGLE



ZESKANUJ KOD QR