

MENU

Śniadania

(serwowane przez cały dzień, kawa lub herbata gratis)

Momi Waffles

Puszyste gofry przekładane sezonowymi owocami i polane czekoladowo-kokosowym sosem

21,40 zł

Loco Moco Toast

Burger wieprzowo-wołowy z serem cheddar, jajkiem sadzonym, marynowaną czerwoną cebulą. Serwowany z chlebem bananowym i sosem tamaryndowym

24,40 zł

Ikaika Waffles

Gofry przekładane konfiturą z boczku i serem cheddar, podawane z jajkiem sadzonym, syropem klonowym i chipsem z boczku

24,40 zł

Przystawki

Poke Makai

Tuńczyk marynowany w hawajskim stylu, podawany z ciepłym ryżem, awokado, rzodkiewką i marynowaną cebulą

24,40 zł

Spam Musubi

Hawajski specjał przypominający rolę sushi. Szyńka spam, omlet i ryż zawinięte w wodorosty nori, skropione majonezem rybnym

19,60 zł

Teriyaki Wings

Skrzydółka teriyaki serwowane z sosem orzechowym i salsą verde

18,80 zł



MENU

Z u p y

Green Wave

Chłodnik z awokado, ogórka i mleka kokosowego, z dodatkiem ogórków kimchi i pestek słonecznika

19,40 zł

Sea Hula

Esencjonalny wywar rybny na bazie miso – z krewetkami, łososiem, tuńczykiem, grzybami azjatyckimi, bok choy i kolendrą

29,80 zł

D a n i a m i ę s n e

Koa Beef

Delikatna wołowina duszona w sosie sezamowym z chili i serwowana na cieście wonton, kokosowo-imbrowy ryż, sałatka

42,70 zł

Pali Ribs

Pieczone żebro wołowe w hawajskiej marynacie, pikantne puree z selera, marchewki i chipotle, grillowana kukurydza

43,60 zł

Huli Ka Moa

Podudzie kurczaka w hawajskiej marynacie huli, makaron udon z warzywami i sosem mango-chipotle

31,60 zł

D a n i a R y b n e

Naia Mussels

Mule w delikatnym sosie na bazie śmietany i mango, cytryna konfitowana w cukrze, pieczywo

37,90 zł

Koa Salmon

Łosoś w maśle imbirowym z chili, czerwona komosa z groszkiem cukrowym, ananas w kokosie, emulsja dashi

45,70 zł

Makemake Burger

Burger z tuńczyka, kolendra, marynowana cebula, majonez rybny, sałata i wakame w chrupiącej bułce

37,90 zł



MENU

B o w l e

Ahi Poke Bowl

34,80 zł

Miska z tatarem z tuńczyka, awokado, cukinią, grzybami mun, jarmużem, melonem, marynowanym imbirem, groszkiem, różową cebulą, kokosem, szczypiorkiem i czarnym sezamem. Serwowana z ciepłym ryżem i pikantnym, hawajskim sosem na bazie sosu sojowego, octu ryżowego i chili

Tofu Bowl

29,80 zł

Miska z marynowanym w tamaryndowcu tofu, cukinią, awokado, melonem, jarmużem, wakame, grzybami azjatyckimi, groszkiem cukrowym, pomidorem chimichurri, kolendrą i kokosem. Serwowana z ciepłym ryżem i sosem tamaryndowym

Turkey Bowl

33,20 zł

Miska z cytrusowym indykiem, cukinią, wakame, ogórkiem kimchi, pomidorem chimichurri, czerwoną kapustą, edamame, mango, arbuzem, chipsami z banana, kolendrą, kokosem i prażonym słonecznikiem. Serwowana z ciepłym ryżem i sosem orzechowym

Shrimp/Salmon Bowl

36,90 zł

Miska z grillowanymi krewetkami lub tatarem z łososia, cukinią, melonem, wakame, ogórkiem kimchi, marynowanym imbirem, azjatyckimi grzybami, edamame, mango, arbuzem, miętą, chipsami z banana i kokosem. Serwowana z ciepłym ryżem i sosem mango-chipotle

D e s e r y

Mokupuni

19,20 zł

Czekoladowa haupia (hawajski specjał) podawana z ciastem jarmużowo-pomarańczowym, hibiskusowym sosem i chipsem czekoladowym

Coco Hulu

16,40 zł

Delikatna panna cotta o intensywnie kokosowym smaku

Kaiko Ice Cream




19,20zł

Lody imbirowo-miętowe z karmelizowanym ananasem



MENU

LEGENDA

-  Dania wegetariańskie lub dostępne w wersji wegetariańskiej, zapytaj kelnera
-  Klasyczne dania hawajskie
-  Dania, które możemy zmodyfikować do wersji bezglutenowej
- zapytaj naszych pracowników o dostępne opcje

W naszej kuchni wszystko przygotowujemy własnoręcznie z najlepszej jakości składników. Od przypraw, przez majonez, aż po pieczywo wypiekane codziennie na miejscu.

Rajskiej ucztuj!

Ostatnie zamówienia przyjmujemy 30 minut przed zamknięciem restauracji.

Uprzejmie informujemy, iż w naszych daniach oraz kupowanych przez nas produktach mogą występować następujące alergeny: Zboża (pszenica, jęczmień, żyto, owies, kamut, orkisz). Gluten, gliadyna w pszenicy, sekalina w życie, hordeina w jęczmieniu, awenina w owsie. Mleko krowie. Laktoza, kazeina i białka serwatkowe. Jaja, ryby, skorupiaki, orzechy, orzechy ziemne (arachidowe), białka Ara h 1 i białka Ara h 2, soja, sezam, gorczyca, łubin, seler, mięczaki.

Podstawa prawna: Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. Zm.)

