

Witamy Cię w naszych progach - Nago.

Nago - ponieważ nie mamy nic do ukrycia. Nago - ponieważ chcemy dzielić się tylko tym, co naturalne - bez dodatków i ulepszeń. Smakiem świeżych owoców morza. Ryb najlepszych gatunków. Ryżu najszlachetniejszych odmian. Lokalnych warzyw. Naszym sekretem jest sztuka wydobywania ich najsubtelniejszych walorów i wyważonej kompozycji.

Poczuj się, jak u siebie -
w NAGO SUSHI & SAKE

Marek Siol
Szef Kuchni Nago

Sake

Są takie miejsca, gdzie wytwarzanie sake jest afirmacją ponad dwutysiącletniej tradycji. Japońskie browary zamieszkiwane na pół roku przez mężczyzn, doglądających całodobowego procesu warzenia trunku.

Sake. Piękno i melancholia. Owoc pracy rąk ludzkich i cierpliwości.

Celebryj chwile spędzone przy sake, ponieważ bez niej - jak mawiają Japończycy - nawet kwiat wiśni wygląda zwyczajnie.

Sashimi

SASHIMI Z JEDNEJ RYBY (5 kawałków) 38 zł

SASHIMI Z TUŃCZYKA TORO (5 kawałków) 60 zł

SASHIMI Z TRZECH RYB (15 kawałków) 80 zł

Nigiri 2 szt.

TAMAGO 11 zł

ŁOSOŚ, MAŚLANA, PSTRĄG 15 zł

ŁOSOŚ MARYNOWANY, DORADA, OKOŃ 20 zł

TUŃCZYK YELLOWFIN 25 zł

TUŃCZYK BLUEFIN, SERIOLA, WĘGORZ, KREWETKA 28 zł

TUŃCZYK TORO 38 zł

Hosomaki 6 szt.

WEGETARIAŃSKIE 11 zł

ŁOSOŚ, MAŚLANA 15 zł

DORADA 20 zł

TUŃCZYK 25 zł

Futomaki 6 szt.

VEGE 20 zł

ŁOSOŚ, KREWETKA, OKOŃ, DORADA, OŚMIORNICA W PANKO, MAŚLANA,
PSTRĄG 28 zł

KREWETKA W TEMPURZE, WĘGORZ UNAGI, TUŃCZYK, TATAR W TEMPURZE 32 zł

MAŁŻE ŚW. JAKUBA W TEMPURZE, KRAB MIĘKKOSKORUPOWY W TEMPURZE 38 zł

Gunkan maki 2 szt.

TATAR Z ŁOSOSIA 25 zł

TATAR Z TUŃCZYKA 28 zł

IKURA 38 zł

ZESTAWY SUSHI

1) 99 zł - 4 szt. Nigiri, 18 szt. Maki



tatar z łososia/dressing z miso
NIGIRI łosoś/ łosoś marynowany/seriola/krewetka
FUTOMAKI krewetka w tempurze/warzywa/kobe
pikantny tuńczyk/jalapeño/por
warzywa w tempurze/kobe

2) 190 zł - 6 szt. Nigiri, 26 szt. Maki



sashimi z łososia na lodzie
NIGIRI tuńczyk/seriola/łosoś/łosoś marynowany/dorada/pstrąg
FUTOMAKI krab miękkoskorupowy/sos z pasty miso/warzywa
tatar z łososia/awokado/roszponka
pstrąg/szczypiorek/awokado/ostrowia
RAINBOW MAKI łosoś/awokado/ostrowia/kawior tobiko

3) 270 zł - 6 szt. Nigiri, 40 szt. Maki



plastry łososia w wiśniach
sashimi z pstrąga na lodzie
NIGIRI tuńczyk/seriola/łosoś/łosoś marynowany/dorada/pstrąg
FUTOMAKI łosoś/serek ostrowia/awokado
pikantny tuńczyk/jalapeño/por
krewetka w tempurze/warzywa/kobe
pieczony łosoś/warzywa/sos teryaki
RAINBOW MAKI tatar z łososia/szparag w tempurze/kobe
seriola/awokado/tamago/kobe

Rainbow maki 8 szt. 38 zł

tatar z łososia/szparag w tempurze/kobe

biała ryba w panko/maślana/sos miso/emulsja z jalapeño

krewetka w tempurze/węgorz/sos teryiaki

łosoś/ostrowia/łosoś/awokado

wołowina tataki/warzywa w tempurze/kobe/szczypiorek

Rainbow maki specjal nago 8 szt. 45 zł

3 ryby/warzywa/ponzu/kawior z ryb latających

łosoś marynowany/krewetka w tempurze/jalapeño/por

krab miękoskorupowy/awokado/sos z yuzu

seriola/awokado/tamago/kobe/seriola/ponzu

łosoś/krewetka na maśle czosnkowym/owoce/kobe

Przekąski

EDAMAME 15 zł

fasoła sojowa/shichimi togarashi

WAKAME 15 zł

głony wakame/dressing octowo-cytrusowy

Dla dzieci

KURCZAK 26 zł

kurczak zagrodowy/sos teryiaki/owoce

RYBA 26 zł

łosoś/frytki z batatów/sos kobe

Ceviche

SERIOLA 35 zł

marakuja/cebula/pomidor

ŁOSOŚ 29 zł

mleko kokosowe/edamame/jalapeño

TUŃCZYK 35 zł

limonka/imbir/chilli/kolendra

Carpaccio sashimi

ŁOSOŚ 29 zł

łosoś/wiśnie/kafir/ponzu

SERIOLA 39 zł

seriola/dressing truflowy

Tatary

ŁOSOŚ 40 zł

klasyczny

kolendra/chilli

dressing z miso/chips nori

TUŃCZYK 50 zł

shiso/imbir/por

Chrupiące

TEMPURA MIESZANA 60 zł

krab miękkoskorupowy/krewetki/kalmary/ryba/ponzu z czosnkiem

TEMPURA Z KREWETEK 60 zł

5 szt.krewetek/ponzu z czosnkiem

MAŁŻE 39 zł

małże nowozelandzkie/panko/słodka sake/starty imbir

Zupy

TOM YUM 20 zł

mleko kokosowe/trawa cytrynowa/pasta chilli/krewetka lub kurczak

WON TON 20 zł

bulion mięsny/kafir/pierozki wieprzowo-krewetkowe

MISOSHIRU 15 zł

pasta sojowa/dashi/wakame/tofu

9 BY NAGO Z CIEPŁEJ KUCHNI

Przystawki

TIRADITO 40 zł

seriola/dressing marakuja/warzywa/ponzu

ŁOSOŚ TATAKI 30 zł

łosoś/sałatka/dressing z yuzu/emulsja z jalapeño

TATAR WOŁOWY 30 zł

połędwica wołowa/wędzony sos sojowy/ziemniak truflowy/trufla

Dania główne

RYBA 40 zł

pastrąg z Ojcowca/krewetka/imbir/marchew

KREWETKI 45 zł

całe krewetki/bisque krewetkowy/makaron ramen

MIĘSO 60 zł

antrykot sezonowany/ziemniak truflowy/wędzony sos/grzyby shimeji

Desery

MUS KOKOSOWY 19 zł

kokos/czekolada/piana z marakui

PIEROŻKI WON TON 19 zł

czekolada/toffi/banan/lody figowe

SERNIK 19 zł

biała czekolada/mus owocowy

Dodatki

Miseczka ryżu 6zł

Sałatka z warzywami i owocami z dressingiem z yuzu 6zł

Napoje gorące

WYBÓR HERBAT LIŚCIASTYCH 12 zł

KAWA ESPRESSO 7 zł

KAWA AMERICANO 8 zł

KAWA Z MLEKIEM 9 zł

Napoje zimne

COCA-COLA (0,2L) 8 zł

COCA-COLA ZERO (0,2L) 8 zł

SPRITE (0,2L) 8 zł

TONIC (0,2L) 8 zł

FANTA (0,2L) 8 zł

SOK OWOCOWY CAPPY (0,25L) 7 zł

NESTEA LEMON (0,25L) 8 zł

NESTEA PEACH (0,25L) 8 zł

NAPÓJ ALOESOWY (0,3L) 12 zł

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW (0,2L) 15 zł

CISOWIANKA CLASSIC / PERLAGE (0,33L) 9 zł

CISOWIANKA CLASSIC / PERLAGE (0,7L) 16 zł

Sake

GEKKEIKAN TRADITIONAL JUNMAI 8/23/36 zł
40 / 130 / 270 ml

GEKKEIKAN GENSEN SOZAI JUNMAI 50 zł
300 ml

GEKKEIKAN BLACK&GOLD 180 zł
750 ml

GEKKEIKAN SPARKLING SAKE 50 zł
250 ml

GEKKEIKAN NIGORI 50 Zł
300 ml

GEKKEIKAN NAMAZAKE DRAFT 50 zł
280 ml

GEKKEIKAN NOUVELLE TOKUBETSU HONJOZO 170 zł
720 ml

GEKKEIKAN NOUVELLE JUNMAI GINJO 170 zł
720 ml

GEKKEIKAN DAIGINJO 270 zł
720 ml

GEKKEIKAN HORIN JUNMAI DAIGINJO 500 zł
720 ml

Whisky

40 ml

AKASHI WHITE OAK 25 zł

HIBIKI JAPANESE HARMONY 49 zł

NIKKA WHISKY FROM THE BARREL 45 zł

NIKKA TAKETSURU NON AGE 35 zł

HAKUSHU 12YO 59 zł

NIKKA YOICHI 49 zł

NIKKA COFFEY MALT 43 zł

GLENMORANGIE 10YO 30 zł

AMRUT PEATED 39 zł

KAVALAN EX-BOURBON OAK 45 zł

KAVALAN SOLIST SHERRY CASK 88 zł

Wina Białe

Sauvignon Blanc 2015 120/26 zł
HUNKY DORY Marlborough
Nowa Zelandia 🍷

Grüner Veltliner 2015 100/24 zł
BARBARA ÖHLZELT Kamptal
Austria 🌿

Chardonnay 2015 120/26 zł
ALOIS LAGEDER Alto Adige
Włochy 🍷

Viura/Sauvignon 2015 60/15 zł
CUNA DE REYES Rioja
Hiszpania 🌿

Chablis 1-er VAILLONS 250/55 zł
2014
GERARD DUPLESSIS Burgundia
Francja 🍷

Siegerebbe ROBINIA 2015 100/24 zł
WINNICA JASIEL Jasło
Polska 🌿

Riesling 2015 95/22 zł
NACHBIL Satu Mare
Rumunia 🍷

Wina Czerwone

Merlot FALCONERA 2012 145/30 zł
LOREDAN GASPARINI
Colli Trevigiani
Włochy 🌿

Crianza 2012 130/28 zł
SEÑORIO DE P. PECIÑA Rioja
Hiszpania 🌿

Tavkveri (qvevri) 2014 180/38 zł
GOTSA Asureti
Gruzja 🍷

Wina Mususjące

CARTE BLANCHE Brut 220/40 zł
BAUGET-JOUEETTE Champagne
Francja 🌿

Cava Rosé Brut 130/27 zł
LA VIDA AL. CAMP Penedés
Hiszpania 🍷

CAVA Brut Reserva 80/15 zł
LA VIDA AL. CAMP Penedés
Hiszpania 🍷

🍷 *organiczne*

🌿 *naturalne*

🍷 *biodynamiczne*

🌿 *zrównoważone*

Piwo

KIRIN ICHIBAN (0,33L) 15 zł

SAPPORO (0,33L) 15 zł

COEDO SHIRO pszeniczne (0,333L) 16 zł

ŻYWIEC (0,33L) 9 zł

LECH FREE (0,33L) 7 zł



Sushi &
Sake
nago



Welcome to Nago

Nago in Polish means naked. We call ourselves Nago because we want to share things that are natural no frills or embellishments. Taste amazing seafood. Fish of the best quality. Rice of the most noble strains. Local vegetables. Our secret is the art of bringing out the most subtle flavours and balanced compositions.

Feel like you are at home
in NAGO SUSHI & SAKE

Marek Siol
Head Chef Nago

Sake

There are places where the process of making sake is an affirmation of the two thousand year old tradition. Japanese brewhouses are inhabited by men for half a year so that they can tend to the round-the-clock brew process.

Sake. Beauty and melancholy. The fruit of labor and patience.

Celebrate moments with sake because, as the Japanese say, without it even the cherry blossoms look ordinary.

Sashimi

ONE FISH SASHIMI (5 pcs) 38 zł

TORO TUNA SASHIMI (5 pcs) 60 zł

THREE FISH SASHIMI (15 pcs) 80 zł

Nigiri 2 pcs

TAMAGO 11 zł

SALMON, BUTTERFISH, TROUT 15 zł

MARINATED SALMON, DORADA, PERCH 20 zł

YELLOWFIN TUNA 25 zł

BLUEFIN TUNA, YELLOWTAIL, EEL, SHRIMP 28 zł

TORO TUNA 38 zł

Hosomaki 6 pcs

VEGETARIAN 11 zł

SALMON, BUTTERFISH 15 zł

DORADA 20 zł

TUNA 25 zł

Futomaki 6 pcs

VEGE 20 zł

VEGE SALMON, SHRIMP, PERCH, DORADA, OCTOPUS IN PANKO, BUTTERFISH,
TROUT 28 zł

TUNA, SHRIMP TEMPURA, EEL UNAGI, SALMON TARTAR TEMPURA 32 zł

SCALLOPS TEMPURA, SOFTSHELL CRAB TEMPURA 38 zł

Gunkan maki 2 pcs

SALMON TARTAR 25 zł

TUNA TARTAR 28 zł

IKURA 38 zł

SUSHI SETS

1) 99 zł - 4 pcs Nigiri, 18 pcs Maki



tartar salmon / dressing with miso
NIGIRI salmon/marinated salmon/yellowtail/shrimp
FUTOMAKI shrimp tempura/vegetables/kobe
spicy tuna/jalapeño/por
vegetables tempura/kobe

2) 190 zł - 6 pcs Nigiri, 26 pcs Maki



salmon sashimi on ice
NIGIRI tuna/yellowtail/salmon/marinated salmon/dorada/trout
FUTOMAKI softshell crab/miso sauce/vegetables
salmon tartar/avocado/corn
trout/chives/avocado/ostrowia
RAINBOW MAKI salmon/avocado/ostrowia/caviar tobiko

3) 270 zł - 6 pcs Nigiri, 40 pcs Maki



slices of salmon in cherries
trout sashimi on ice
NIGIRI tuna/yellowtail/salmon/marinated salmon/dorada/trout
FUTOMAKI salmon/ostrowia/avocado
spicy tuna/jalapeño/por
shrimp tempura/vegetables/kobe
baked salmon/vegetables/ teryaki sauce
RAINBOW MAKI salmon tartar/asparagus tempura/kobe
yellowtail/avocao/tamago/kobe

Rainbow maki 8 pcs 38 zł

salmon tartar/asparagus tempura/kobe

white fish in panko/butterfish/miso sauce/jalapeño mousse

shrimp tempura/eel/teriyaki sauce

salmon/ostrowia/salmon/avocado

beef tataki/vegetable tempura/kobe/chives

Rainbow maki special nago 8 pcs 45 zł

3 fish/vegetables/ponzu/flying fish caviar

marinated salmon/shrimp tempura/jalapeño/leek

softshell crab/avocado/yuzu sauce

yellowtail/avocado/tamago/kobe/yellowtail/ponzu

salmon/shrimp in garlic butter/fruit/kobe

Snacks

EDAMAME 15 zł
soybeans/shichimi

WAKAME 15 zł
algae wakame/vinegar citrus dressing

Kids menu

CHICKEN 26 zł
free range chicken/teriyaki sauce/fruit

FISH 26 zł
salmon/sweet potato french fries/kobe sauce

Ceviche

YELLOWTAIL 35 zł
passion fruit/onion/tomato

SALMON 29 zł
coconut milk/edamame/jalapeño

TUNA 35 zł
lime/ginger/chilli/coriander

Carpaccio sashimi

SALMON 29 zł
salmon/cherries/kafir/ponzu

YELLOWTAIL 39 zł
yellowtail/truffle dressing

Tartars

SALMON 40 zł

classic

coriander/chilli

miso dressing/nori chips

TUNA 50 zł

shiso/ginger/leek

Crunchy

MIXED TEMPURA 60 zł

softshell crab/shrimp/squid/fish/ponzu with garlic

SHRIMP TEMPURA 60 zł

shrimp 5 pcs./ponzu with garlic

MUSSELS 39 zł

new zealand mussels/panko/sweet sake/grated ginger

Soups

TOM YUM 20 zł

coconut milk/lemon grass/chilli pasta/shrimp or chicken

WON TON 20 zł

broth/kafir/pork and shrimp dumplings

MISO SOUP 15 zł

soybean pasta/dashi/wakame/tofu

9 BY NAGO

Starters

TIRADITO 40 zł

yellowtail/passion fruit dressing/vegetables/ponzu

SALMON TATAKI 30 zł

salmon/salad/dressing with yuzu/jalapeño mousse

BEEF TARTAR 30 zł

sirloin beef/smoked soy sauce/truffle potato/truffle

Main dishes

FISH 40 zł

trout from Ojców/shrimp/ginger/carrot

SHRIMP 45 zł

whole prawn/shrimp bisque/ramen noodles

MEAT 60 zł

ribeye steak/truffle potato /smoked sauce/shimeji mushrooms

Desserts

COCONUT MOUSSE 19 zł

coconut/chocolate/passion fruit foam

WON TON DUMPLINGS 19 zł

chocolate/toffi/banana/fig ice cream

CHEESECAKE 19 zł

white chocolate/pralines/cherry

Side dishes

Rice 6zł

Vegetables and fruit salad with yuzu dressing 6zł

Hot drinks

TEAS SELECTION 12 zł

ESPRESSO 7 zł

AMERICANO 8 zł

WHITE COFFEE 9 zł

Cold drinks

COCA-COLA (0,2L) 8 zł

COCA-COLA ZERO (0,2L) 8 zł

SPRITE (0,2L) 8 zł

TONIC (0,2L) 8 zł

FANTA (0,2L) 8 zł

FRUIT JUICE CAPPY (0,25L) 7 zł

NESTEA LEMON (0,25L) 8 zł

NESTEA PEACH (0,25L) 8 zł

ALOE DRINK (0,3L) 12 zł

FRESHLY SQUEEZED JUICE (0,2L) 15 zł

CISOWIANKA CLASSIC / PERLAGE (0,33L) 9 zł

CISOWIANKA CLASSIC / PERLAGE (0,7L) 16 zł

Sake

GEKKEIKAN TRADITIONAL JUNMAI 8/23/36 zł
40 / 130 / 270 ml

GEKKEIKAN GENSEN SOZAI JUNMAI 50 zł
300 ml

GEKKEIKAN BLACK&GOLD 180 zł
750 ml

GEKKEIKAN SPARKLING SAKE 50 zł
250 ml

GEKKEIKAN NIGORI 50 Zł
300 ml

GEKKEIKAN NAMAZAKE DRAFT 50 zł
280 ml

GEKKEIKAN NOUVELLE TOKUBETSU HONJOZO 170 zł
720 ml

GEKKEIKAN NOUVELLE JUNMAI GINJO 170 zł
720 ml

GEKKEIKAN DAIGINJO 270 zł
720 ml

GEKKEIKAN HORIN JUNMAI DAIGINJO 500 zł
720 ml

Whisky

40 ml

AKASHI WHITE OAK 25 zł

HIBIKI JAPANESE HARMONY 49 zł

NIKKA WHISKY FROM THE BARREL 45 zł

NIKKA TAKETSURU NON AGE 35 zł

HAKUSHU 12YO 59 zł

NIKKA YOICHI 49 zł

NIKKA COFFEY MALT 43 zł

GLENMORANGIE 10YO 30 zł

AMRUT PEATED 39 zł

KAVALAN EX-BOURBON OAK 45 zł

KAVALAN SOLIST SHERRY CASK 88 zł

White wines

Sauvignon Blanc 2015 120/26 zł
HUNKY DORY Marlborough
New Zealand 🌱

Grüner Veltliner 2015 100/24 zł
BARBARA ÖHLZELT Kamptal
Austria 🌱

Chardonnay 2015 120/26 zł
ALOIS LAGEDER Alto Adige
Italy 🌱

Viura/Sauvignon 2015 60/15 zł
CUNA DE REYES Rioja
Spain 🌱

Chablis 1-er VAILLONS 250/55 zł
2014
GERARD DUPLESSIS Burgundy
France 🌱

Siegerebbe ROBINIA 2015 100/24 zł
WINNICA JASIEL Jasło
Poland 🌱

Riesling 2015 95/22 zł
NACHBIL Satu Mare
Romania 🌱

Red wines

Merlot FALCONERA 2012 145/30 zł
LOREDAN GASPARINI
Colli Trevigiani
Italy 🌱

Crianza 2012 130/28 zł
SEÑORIO DE P. PECIÑA Rioja
Spain 🌱

Tavkveri (qvevri) 2014 180/38 zł
GOTSA Asureti
Georgia 🌱

Sparkling wines

CARTE BLANCHE Brut 220/40 zł
BAUGET-JOUEETTE Champagne
France 🌱

Cava Rosé Brut 130/27 zł
LA VIDA AL. CAMP Penedés
Spain 🌱

CAVA Brut Reserva 80/15 zł
LA VIDA AL. CAMP Penedés
Spain 🌱

🌱 organic

🌱 natural

🌱 biodynamic

🌱 sustainable

Beer

KIRIN ICHIBAN (0,33L) 15 zł

SAPPORO (0,33L) 15 zł

COEDO SHIRO wheat (0,333L) 16 zł

ŻYWIEC (0,33L) 9 zł

LECH FREE (0,33L) 7 zł



Sushi &
Sake
nago

