

EGAO SUSHI

Pierwsza japońska restauracja w Koninie.
Dzielimy się z Wami pasją do kuchni japońskiej
od 2009 r. Skosztujecie u nas tradycyjnego sushi
oraz oryginalnych potraw z różnych zakątków Azji
takich jak Japonia, Korea, Tajlandia.

10 lat

*Dania przygotowujemy ze świeżych produktów na bieżąco, czas
oczekiwania na potrawy może być nieco dłuższy, w zależności
od ilości Gości, ale warto poczekać.*

SMACZNEGO | ITADAKIMASU



T. 63 244 88 30

- organizujemy catering na uroczystości firmowe oraz rodzinne
 - pokaz przygotowywania sushi na żywo
 - warsztaty sushi

na www.egaosushi.pl

* Lista alergenów dostępna u obsługi.

STARTERY



- 1. Sake tartare** 200 g 59
siekany tatar z łososia 180g | świeży por | sezam | słodko-pikantny sos | pieczywo
- 2. Spring rolls** 20
smażone mini sajgonki z warzywami 8 szt. | sos mayo
- 3. Khinkali** 32
soczyste mięsne pierożki azjatyckie na parze 6 szt. | świeży szczypior
- 4. Gyoza na parze / chrupiące** 25
japońskie pierożki z mięsem / wegetariańskie 6 szt.
- 5. Ebi- yasai tempura** 55
krewetki nobashi w tempurze 5 szt. | warzywa w tempurze | sos sweet chilli i mayo

SAŁATKI

- 1. Sałatka z kurczakiem** 47
kurczak w panierce | mix sałat | pomidorki | ogórek | sos ziołowy | sos mayo
- 2. Sałatka z krewetkami** 56
krewetki w oliwie z oliwek 7 szt. | mix sałat | pomidorki | ogórek | sos ziołowy | sos mayo
- 3. Wakame japońskie** 35
ogórek | biały sezam prażony | sos azjatycki
- 4. Sałatka z łososiem w panko** 55
łosoś w panierce | mix sałat | pomidorki | ogórek | sos ziołowy, mayo i teriyaki



GUA BAO

Puszyste Azjatyckie bułeczki Bao przyrządzane na parze

- 1. z kurczakiem** 24
kurczak w tempurze | orzechy | kolendra | sałata | ogórek | sos mayo i teriyaki
- 2. z krewetką** 33
krewetki w tempurze 2 szt. | orzechy | kolendra | sałata | ogórek | sos mayo i teriyaki
- 3. z łososiem** 39
łosoś w tempurze | orzechy | kolendra | sałata | ogórek | sos mayo i teriyaki
- 4. wegetariański** 22
tofu w tempurze | warzywa w tempurze | orzechy | kolendra | sałata | ogórek | sos teriyaki



WINA

- 1. Wino Domu wytrawne** 150 ml 17
białe / czerwone
- 2. Choya Silver** 150 ml / 500 ml 19 / 65
białe wino japońskie, z nutą moreli oraz śliwek Ume
- 3. Choya Original** 150 ml / 750 ml 20 / 85
japońskie wino śliwkowe o przyjemnym smaku fuzji owoców moreli i śliwki
- 4. Sake** 250 ml / 750 ml 35 / 88
japońskie wino produkowane z ryżu, zazwyczaj podawane na ciepło
- 5. Prosecco Toso Millesimato** 150 ml / 750 ml 18 / 80
lekkie i orzeźwiające o dobrej intensywności i zblansowanej słodyczy



PIWA

- | | | | | | |
|---|------------------------------|----|---|--|----|
|  | Heineken
500 ml | 15 |  | Sapporo
piwo japońskie
330 ml | 15 |
|  | Żywiec
500 ml | 15 |  | Książęce
złote pszeniczne
500 ml | 15 |
|  | Dzban piwa
1500 ml | 40 |  | Lech free
piwo bezalkoholowe
330 ml | 13 |

ALKOHOLE

DRINKI

- 1. Mojito klasyczne / malinowe** 500 ml 33
biały rum | cukier trzcinowy | limonka | mięta | woda gazowana
- 2. Aperol Spritz** 400 ml 29
likier Aperol | prosecco | woda gazowana | świeża pomarańcza
- 3. Aperol Peach** 400 ml 29
likier Aperol | prosecco | mus brzoskwinowy | woda gazowana | brzoskwinie
- 4. Pornstar Martini** 250 ml 37
wódka waniliowa | likier marakuja | mus marakuja | limonka | prosecco
- 5. Paloma** 350 ml 37
tequila | limonka | sok z grejpfruta | syrop cukrowy | woda gazowana



MOCTAILE bezalkoholowe koktajle

- 1. Martini vibrante** 400 ml 29
Martini vibrante - aromat białego wina i bergamotki | tonik | świeża pomarańcza
- 2. Passion moktail** 350 ml 29
pulpa marakuja | limonka | woda gazowana | świeża marakuja
- 3. Mojito klasyczne / malinowe** 500 ml 30
limonka | mięta | cukier trzcinowy | woda gazowana

ZUPY



- 1. Tom yum** 400 ml 39 / 48
tajska zupa z mleczkiem kokosowym | kurczak / krewetki | małże | kalmary | kolendra | ryż
- 2. Gyoza** 400 ml 29
łagodny bulion | azjatyckie pierożki gyoza z mięsem
- 3. Miso shiru z tofu / łososiem** 400 ml 22 / 29
bulion dashi | algi wakame | świeży por
- 4. Shoyu ramen** 400 ml / 700 ml 39 / 49
makaron ramen 100g/200g | duszony boczek | jajko natto | por | świeży szczypior | sezam
- 5. Ramen Rybny** 700 ml 70
makaron ramen 200 g | bulion hondashi | łosoś | krewetki | małże | owoce morza
świeży szczypior | sezam



DLA DZIECI

- 1. Zupa z pierożkami Khinkali** 300 ml 29
łagodny bulion | soczyste pierożki khinkali z mięsem
- 2. Shrek** 350g 33
chrupiący kurczak 170g | dip mayo | ryż lub frytki
- 3. Nemo** 350g 37
paluszki rybne w chrupiącej panierce 200g | dip mayo | ryż lub frytki



DANIA GORĄCE

1. **Chilli chicken** 450g 48
kurczak w cieście 300g | sos słodko-pikantny | ryż | mix świeżych sałat
-  2. **Grill Salmon Teriyaki** 400g 77
grillowany łosoś w sosie teriyaki 200g i | bukiet świeżych sałat | ryż
3. **Kamo teriyaki** 400g 82
chrupiąca kaczką 220g z sosem teriyaki z nutą pomarańczy | świeża rukola | ryż
-  4. **Spicy beef** 470g 67
rostbef wołowy 180g | sezonowe warzywa | sos yaki niku barbeque | sos sambal | ryż
5. **Golden Curry** 470g 59 / 73
kurczak 280g / krewetki 10 szt. i małże | warzywa w aromatycznym sosie curry | świeża kolendra | ryż
-  6. **Shrimps fusion** 200g 65
krewetki 10 szt. w oliwie z oliwek | czosnek | papryczki chilli | świeża pietruszka | pieczywo

-
- ryż japoński / makaron udon / ryżowy / frytki 10
- grilowane warzywa (cukinia, szparagi, papryka słodka, cebula) 15
- SOS (teriyaki, sweet chilli, mayo, sriracha, sambal) 8



grill salmon teriyaki

KAWY

1. Espresso / Espresso doppio 30 ml 10 / 60 ml 11
2. Café latte 300 ml 18
3. Cappuccino 250 ml 15
4. Americano 250 ml 15
5. Matcha latte 300 ml 29
-  6. Orange espresso tonic 300 ml 20

SOKI I NAPOJE

1. Pomarańczowy / grejpfrutowy 350 ml 22
ze świeżych pomarańczy / grejpfrutów
2. Aloesowy 200 / 500 ml 12 / 17
orientalny napój z miąższem
3. Mango 200 / 500 ml 12 / 17
napój o smaku mango z miąższem
4. Pepsi 200 / 500 ml 10 / 17
5. Pepsi Max 200 ml 10
6. Lipton 200 ml 10
brzoskwinia
7. Toma 200 ml 10
pomarańczowy / jabłkowy
8. Woda mineralna 300 ml / 1l 9 / 22
niegazowana / gazowana



DESERY

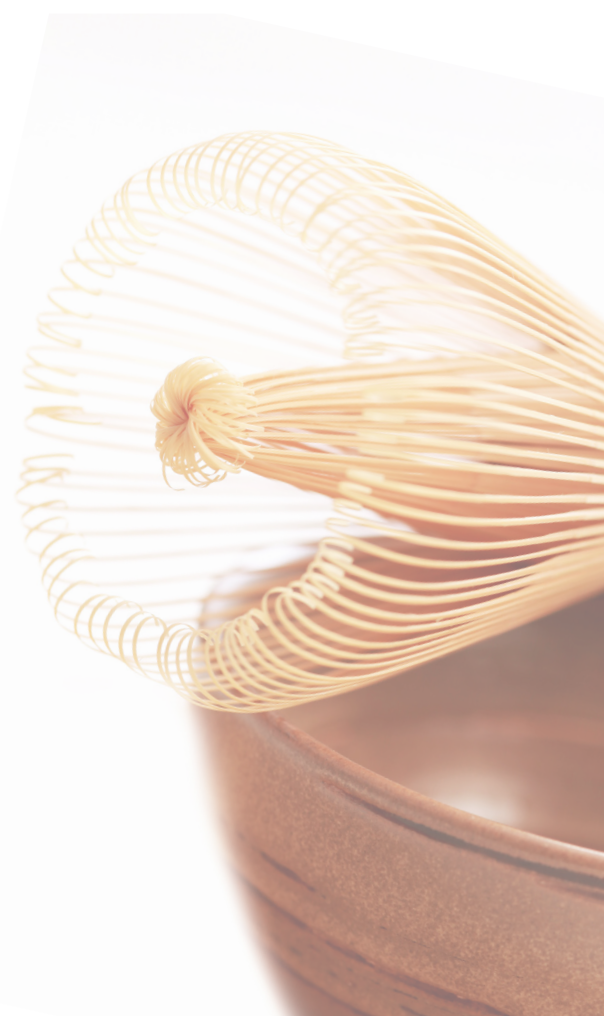
- 1. Sernik Nowojorski** 36
sernik na cienkim spodzie | gałka lodów z białej czekolady |
sos karmleowy | bita śmietana | świeże owoce
- 2. Sorbet morelowy** 27
orzeźwiający sorbet morelowy z kawałkami moreli
- 3. Lava Cake** 39
czokoladowy fondant | lody waniliowe | świeże owoce
- 4. Puchar lodowy** 37
lody z białej czekolady | lody malinowe | świeże owoce



HERBATY

podajemy w imbryczkach - 600 ml

- 1. Sencha** 21
tradycyjna japońska zielona herbata
- 2. Jaśminowa** 21
- 3. Japońska z kawałkami wiśni** 21
- 4. Genmaicha** 21
japońska herbata z prażonym ryżem
- 5. Matcha** 19
najzdrowsza herbata na świecie, bogata w minerały i witaminy
- 6. Orientalne goji** 21
ze skórką pomarańczy i owocem goji
- 7. Herbata czarna** 21
- 8. Herbata Zimowa** 400ml 25
świeży imbir | pomarańcza z goździkami | cynamon | miód



MAKARONY AZJATYCKIE

- 1. Pad thai** 350g
aromatyczne danie tajskie z makaronem ryżowym, sosem z tamarindowca,
podane ze świeżymi ziołami, limonką i orzechami

z kurczakiem 55
z krewetkami (7 szt.) 67
z tofu 55
- 2. Yaki udon** 350g
smażony japoński makaron z warzywami

z kurczakiem w sosie azjatyckim 52
z wołowiną w sosie z czarnego pieprzu 65
z krewetkami (7 szt.) i małżami w tajskim sosie z mleczkiem kokosowym 69
z tofu w sosie azjatyckim 50
- 3. Thai stir** 350g
makaron ryżowy z warzywami w azjatyckim sosie z dodatkiem czarnego pieprzu

z kurczakiem 57
z wołowiną 65
z krewetkami (7 szt.) i małżami 69
z tofu 55



pad thai

FUTOMAKI | 6 SZT.

Sushi wieloskładnikowe z różnymi owocami morza i dodatkami.



- 1. Salmon futomaki** 40
łosoś | sałata | ogórek
- 2. Tuna futomaki** 43
tuńczyk | sałata | ogórek | oshinko | kanpyo
- 3. Salmon/Tuna Tartare roll** 45
siekany tatar z łososia lub tuńczyka - pikantny / łagodny
- 4. Butterfish maki** 40
ryba maślana w tempurze | kanpyo | ogórek | sałata
- 5. Yumi roll** 47
łosoś | ryba maślana | tuńczyk | sałata
- 6. Vegan roll** 35
awokado | ogórek | kanpyo | oshinko | sałata
- 7. Shrimps futomaki** 44
krewetki w tempurze 3 szt. | awokado | sałata
- 8. Chicken futomaki** 35
kurczak w tempurze | kanpyo | ogórek
- 9. Salmon filadelfia futomaki** 44
łosoś | serek | sałata | ogórek | awokado
- 10. Ika Ten roll** 40
kalmar w chrupiącej tempurze | świeży szczypior | ogórek | sos spicy mayo-kimchi
- 11. Sake Yaki roll** 40
pieczony łosoś | serek | kanpyo | sałata | sos teriyaki



ZESTAWY SUSHI dla ok. 4-5 osób

18. Egao set 470

74 szt. dla 7-8 osób

- nigiri | 10 szt.
- king ebi | 8 szt.
- futotempura roll | 6 szt.
- sake tempura | 6 szt.
- filadelfia roll | 8 szt.
- kappa maki | 6 szt.
- tuna hosomaki | 6 szt.
- hosomaki z pieczonym łososiem | 6 szt.
- butter fish maki | 6 szt.
- salmon futomaki | 6 szt.
- chicken tempura roll | 6 szt.



19. Big set 740

120 szt. dla 12-13 osób

- nigiri 12 szt.
- surimi futomaki 6 szt.
- salmon futomaki 6 szt.
- futotempura roll 12 szt.
- sake tempura roll 6 szt.
- filadelfia roll 16 szt.
- sake maki 6 szt.
- kappa maki 6 szt.
- date maki 6 szt.
- california roll 8 szt.
- chicken tempura roll 6 szt.
- king ebi roll 16 szt.
- tuna futomaki 6 szt.
- rainbow roll 8 szt.



ZESTAWY SUSHI dla ok. 3-4 osób

14. Mix maki plus 179

32 szt.

- sake tempura roll | 6 szt.
- futotempura roll | 12 szt.
- california roll | 8 szt.
- salmon hosomaki | 6 szt.



15. Sushi family 250

42 szt.

- nigiri | 4 szt.
- futotempura roll | 12 szt.
- salmon hosomaki | 6 szt.
- california roll | 8 szt.
- sake tempura roll | 6 szt.
- kappa maki | 6 szt.



16. Hana Set 345

56 szt.

- futotempura roll | 12 szt.
- salmon hosomaki | 6 szt.
- california roll | 8 szt.
- sake tempura roll | 6 szt.
- filadelfia gold | 8 szt.
- shrimps futomaki | 6 szt.
- kappa maki | 6 szt.
- nigiri | 4 szt.



17. Koi set 195

32 szt.

- filadelfia roll | 8 szt.
- rainbow roll | 8 szt.
- sake tempura roll | 6 szt.
- kappa maki | 6 szt.
- nigiri | 4 szt.



TEMPURA SUSHI | 6 SZT.

Maki sushi w chrupiącej tempurze z sosem mayo, teriyaki i sezamem prażonym.



1. **Futo tempura** 46
łosoś | kanpyo | ogórek | sos mayo | sos teriyaki | sezam

2. **Sake tempura** 37
łosoś | sos teriyaki | sos mayo | sezam

3. **Chicken tempura** 40
kurczak w tempurze | sos mayo | sos teriyaki | sezam



4. **Vegetarian tempura** 40
tofu w tempurze | kanpyo | oshinko | sos teriyaki

5. **Yumi tempura** 49
łosoś | ryba maślana | tuńczyk | sos mayo | sos teriyaki | sezam

6. **Tartare tempura** 49
łagodny / pikantny
siekany tatar z łososią | kropla sosu sriracha | sos sojowy | por



7. **Shrimps tempura roll** 47
krewetki w tempurze | ogórek | kanpyo | sos teriyaki | mayo | sezam

8. **Cheese tempura** 46
łosoś | topiony serek | sos teriyaki | sezam

9. **Surimi panko** 42
paluszki surimi | ogórek | kanpyo | sos teriyaki | mayo | sezam



10. **Soft salmon tempura** 46
łosoś | awokado | serek filadelfia | ogórek | sos teriyaki

11. **Chicken sweet-chilli roll** 44
kurczak w tempurze | sos sweet chilli

URAMAKI | 8 SZT.

Maki sushi z ryżem na zewnątrz



1. **King ebi maki** 46
krewetki w tempurze tempura 4 szt. | awokado | sezam



2. **Green roll** 35
kanpyo | oshinko | ogórek | awokado | sałata | serek | świeża rukola na zewnątrz

3. **California roll** 39
awokado | ogórek | paluszki krabowe | sezam

4. **Filadelfia roll** 44
łosoś | awokado | serek filadelfia

5. **Filadelfia gold** 45
grillowany łosoś | kanpyo | serek filadelfia | sezam

6. **Chicken katsu roll** 39
kurczak w tempurze | ogórek | sezam

7. **Ebi tobikko roll** 44
kawior tobikko | krewetki w tempurze | serek | awokado

8. **Almond tempura uramaki** 40
pieczona biała ryba w prażonych migdałach | sos teiyaki



9. **Salmon tempura tobikko** 55
łosoś w tempurze | słodki omlet tamago | kawior tobikko | sos teriyaki

10. **Mango filadelfia roll** 52
łosoś | serek | świeży owoc mango | mus mango | prażone migdały

ZESTAWY SUSHI dla ok. 2-3 osób

7. **Gold set** 99
20 szt.

- filadelfia gold | 8 szt.
- awokado maki | 6 szt.
- futotempura roll | 6 szt.



8. **Aburi set** 97
14 szt.

- grill salmon nigirii | 2 szt.
- tempura roll z białą rybą | 6 szt.
- sake yaki futomak z pieczonym łososiem | 6 szt.



9. **Mix maki** 150
26 szt.

- sake tempura roll | 6 szt.
- futotempura roll | 6 szt.
- california roll | 8 szt.
- salmon hosomaki | 6 szt.



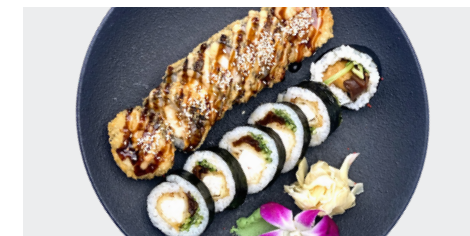
10. **Sushi tempura set** 145
26 szt.

- king ebi roll | 8 szt.
- chicken tempura roll | 6 szt.
- sake tempura roll | 6 szt.
- surimi tempura maki | 6 szt.



11. **Chicken sushi set** 75
12 szt.

- chicken tempura | 6 szt.
- chicken futomaki | 6 szt.



12. **Wege set** 77
18 szt.

- tempura maki z tofu | 6 szt.
- hosomaki z awokado | 6 szt.
- hosomaki z oshinko | 3 szt.
- hosomaki z ogórkiem | 3 szt.



13. **Filadelfia set** 120
22 szt.

- filadelfia roll | 8 szt.
- shrimps filadelfia roll | 8 szt.
- hosomaki z łososiem | serek | szczypior | 6 szt.



ZESTAWY TEMATYCZNE SUSHI

1. Salmon set 14 szt. 88

- salmon futomaki | 6 szt.
- salmon hosomaki | 6 szt.
- salmon nigiri | 2 szt.



2. Tuna set 14 szt. 95

- tuna futomaki | 6 szt.
- tuna hosomaki | 6 szt.
- tuna nigiri | 2 szt.



3. Shrimps set 14 szt. 97

- shrimps futomaki | 6 szt.
- shrimps hosomaki | 6 szt.
- ebi nigiri | 2 szt.



4. Hoso set 24 szt. 92

- ebi tempura hosomaki | 6 szt.
- salmon hosomaki | 6 szt.
- kanpyo hosomaki | 6 szt.
- kappa maki | 6 szt.



5. Nigiri set 10 szt. 93

- salmon | 2 szt.
- unagi | 2 szt.
- tuna | 2 szt.
- shrimps | 2 szt.
- butterfish | 2 szt.



6. Sake set 24 szt. 149

- hosomaki z łososiem | 6 szt.
- futomaki z łososiem | 6 szt.
- soft salmon tempura | 6 szt.
- uramaki z tatarem z łososia | 6 szt.



NIGIRI | 2 SZT.

Ryż formowany w owalny kształt z wybranym gatunkiem dodatków



1. Salmon / salmon grill	19
łosoś / grillowany łosoś	
2. Tuna	22
tuńczyk	
3. Butterfish	19
ryba maślana	
4. Ebi	25
krewetki	
5. Filadelfia gunkan	17
serek pomidorki koktajlowe	
6. Tartare gunkan	28 / 30
tatar z siekanego łososia / tuńczyka sos sriracha por	
7. Unagi	28
grillowany węgorz sos unagi sezam	

HOSOMAKI | 6 SZT.

Rolki sushi z jednym składnikiem



1. Sake maki	29
łosoś / grillowany łosoś sos teriyaki	
2. Tuna maki	30
tuńczyk	
3. Ebi tempura hosomaki	30
krewetki w tempurze 2 szt.	
4. Kappa maki	20
ogórek	
5. Kanpyo maki	23
marynowana słodka tykwa	
6. Avocado maki	23
awokado	
7. Surimi maki	24
paluszek surimi	
8. Surimi tempura maki	26
paluszek surimi w chrupiącej tempurze sos teriyaki sezam	

SUSHI MAKI BEZ RYŻU



- Wege rice paper roll** 6 szt. 35
platek ryżowy | szparagi | ogórek | oshinko | awokado | pomidorki | sałata
- Green tabasco roll** 6 szt. 47
platek ryżowy | łosoś | krewetki w tempurze | sałata | awokado | zielone tabasco
- Sashimi roll** 6 szt. 53
platek ryżowy | tuńczyk | łosoś | ryba maślana | krewetka w tempurze | sałata
- Tempura salmon-shrimps** 6 szt. 47
pieczony łosoś | krewetki w tempurze | kanpyo | sos kimchi-mayo | sos teriyaki
- Cheese surimi roll** 8 szt. 39
sałatka z surimi z dodatkiem białego serka, orzechów i sosu spicy mayo | świeża sałata | kanpyo | sos teriyaki

TAMAGO MAKI

Rolli w omlecie japońskim



- Date maki** 6 szt. 45
grillowany łosoś | serek | awokado | sos teriyaki
- Filadelfia tamago** 8 szt. 48
łosoś | serek | awokado | sos teriyaki
- Ebi tamago maki** 8 szt. 48
krewetki w tempurze | kanpyo | awokado | sos teriyaki

SUSHI SPECJAŁY - FUSION ROLLS

- Oishi maki** 5 szt. 47
krewetki w tempurze | ogórek | kanpyo | serek | tatar z łososia łagodny / pikantny
- Sake fusion** 5 szt. 47
krewetki w tempurze | serek | łosoś na zewnątrz | kawior
- Ebi filadelfia** 5 szt. 44
krewetki w tempurze | serek | awokado na zewnątrz | kawior
- Dragon roll** 8 szt. 59
opalany węgorz | krewetki w tempurze | serek | ogórek | awokado | sos unagi | sezam | kawior
- Salmon filadelfia roll** 8 szt. 52
łosoś na zewnątrz | serek | ogórek | kawior
- Awokado kaburamaki** 8 szt. 49
awokado na zewnątrz | grillowany łosoś | ogórek | serek | sos teriyaki | orzechy
- Tartare shrimps roll** 8 szt. 55
opalany tatar na zewnątrz | krewetki w tempurze | ogórek | kanpyo
- Rainbow roll** 8 szt. 54
tuńczyk | łosoś | ryba maślana | krewetki | awokado | kawior | ogórek
- Wasabi tuna roll** 8 szt. 55
tuńczyk na zewnątrz z sosem wasabi | awokado | krewetka gotowana | świeży por
- Sashimi z łososia / tuńczyka** 6 szt. 69
- Sashimi mix** 12 szt. 145
łosoś | tuńczyk | węgorz | krewetki gotowane



oishi maki



sake fusion



ebi filadelfia



dragon roll



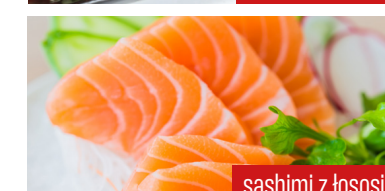
salmon filadelfia



kaburamaki



tartare shrimps



sashimi z łososia



sashimi mix