





Dbłość w UKIUKI ~こだわり~

W UKI UKI dokładamy wszelkich starań, aby wszystkim gościom zapewnić smakowity posiłek. Dbamy o jakość produktów, smak potraw i estetyczne podanie. Ogromnie cenimy sobie również komfort naszych gości. Dla nas, jako restauracji to kwestie najważniejsze. Każdego dnia chcemy serwować Państwu dania kuchni japońskiej, których smakami będą mogli się Państwo delektować.



麵

Dbłość o makaron

Makarony, które Państwu podajemy, przygotowujemy w naszym lokalu codziennie, na bieżąco.

Makaron udon wytwarzamy metodą Sanuki. Korzystamy z własnej, autorskiej mieszanki mąk z pszenicy Kitahonami, uprawianej na japońskiej wyspie Hokkaido. Makaron ramen przygotowujemy ze specjalnych mąk sprowadzanych z Japonii, z których również komponujemy naszą autorską mieszankę. Po przygotowaniu makaronu, dajemy mu odpocząć, aby dojrzał.



Dbłość o jakoś

Bulion i sosy do udon i ramen przygotowujemy w lokalu każdego dnia własnoręcznie.

Wykorzystywane w daniach kuchni japońskiej płatki suszonej ryby katsuo katsuobushi, suszone młode sardynki niboshi, wodorosty kombu, grzyby shiitake oraz inne naturalne składniki poddajemy działaniu ściśle określonej temperatury, aby wydobyć z nich najlepszy smak.



Dbłość o uśmiech

UKI UKI swoimi posiłkami stara się zawsze dostarczyć Państwu radość, zaskoczyć nowymi smakami i oryginalnymi daniami. Codzienne staramy się, aby nagradzali nas Państwo uśmiechem i słowem "Dziękuję!" .



Description of icons Objaśnienia

We are using flour for all noodle dishes

Nasze dania z makaronem przygotowywane są z użyciem mąki



Kelp
konbu



Chicken
kurczak



Pork
wieprzowina



Spicy
danie pikantne



Shrimp
krewetki



Fish
ryba



Egg
jajko



Beef
wołowina



Shiitake mushroom
grzyby shiitake



Peanuts
orzeszki ziemne

UDON set

うどんセット

1 Wybierz swój typ Udon Choose the type of Udon



釜揚げ

KAMA-AGE



miękki makaron udon podany z wyrazistym bulionem rybnym

tender udon noodles served with a dark fish broth



讃岐

SANUKI



tradycyjny bulion rybny bonito podany ze sprężystym makaronem udon na ciepło

traditional bonito based fish stock served with hot chewy udon noodles



ざる

ZARU



sprężysty makaron udon podany z wyrazistym bulionem rybnym, danie podawane na zimno

chewy udon noodles served with dark fish broth, dish served cold

* Każdy z rodzajów udon dostępny jest również w wersji wegetariańskiej  

* Można zamówić sam Udon za 26zł You can order Udon noodles only for 26zł

UDON + SIDE DISH

2 Skomponuj swój **zestaw**

Choose the **side dish**

Do każdej tempury podajemy specjalny sos 🥬🐟🍄

薦

Polecamy



野菜

UDON + **YASAI**

🍣 38zł

warzywa w tempurze - grzyb shiitake, dynia, batat, cukinia, lotos

vegetable tempura - shiitake mushroom, pumpkin, sweet potato, zucchini, lotus root



かき揚げ

UDON + **KAKIAGE**

🍣 36zł

drobno posiekane warzywa w tempurze - marchewka, batat, cebula, rukola

thinly chopped vegetables in tempura - carrot, sweet potato, onion, rocket



赤富士

UDON + **RED FUJI**

🐟 46zł

smażony łosoś w słodkim sosie teriyaki

pan fried salmon in a sweet teriyaki sauce



海老

UDON + **EBI**

🍣🍣 46zł

warzywa i krewetki w tempurze - dwie krewetki, grzyb shiitake, dynia, batat, cukinia, lotos

vegetables and shrimps in tempura - two shrimps, shiitake mushroom, pumpkin, sweet potato, zucchini, lotus root

* Warzywa zmieniają się sezonowo
Vegetables change according to the season

RAMEN ウキウキラーメン

NOWY SMAK / NEW TASTE



オリジナル豚骨

ORIGINAL TONKOTSU 45zł

Bulion wieprzowo drobiowy podany z plastrami pieczonej wieprzowiny char-siu, marynowanym jajkiem, bambusem menma, pastą chilli, szczypiorem oraz wodorostami nori

Creamy broth made with pork and chicken served with slices of roasted char-siu pork, marinated egg, menma bamboo, chilli paste, mizuna, spring onions and nori seaweed



DUCK SHOYU 45zł

Bulion na bazie kaczki oraz kurczaka podawany z chashu wieprzowym, chashu z kaczki, nori, startą skórką pomarańczy, marynowanym jajkiem, szczypiorkiem oraz menmą

Duck and chicken broth served with pork and duck chashu, nori, orange zest, green onion, marinated egg and menma



担々豚骨

TANTAN TONKOTSU 45zł

Bulion wieprzowo drobiowy podany z pikantnym mięsem mielonym duszonym w paście sojowej i chilli, olejem z czarnego sezamu i palonego czosnku, marynowanym jajkiem, czerwoną cebulą, mizuną i szczypiorkiem

Creamy broth made with pork and chicken served with spicy minced meat stewed in soy paste and chilli, black sesame and burned garlic oil, marinated egg, red onion, mizuna and spring onions



Nasze rameny zawierają:





SUMMER RAMEN

45 zł

Intensywny bulion sezamowy podawany na zimno z pieczoną wieprzowiną, kiełkami grzybów mung i marynowanym jajkiem.

Sesame broth served cold with roasted pork, mung sprouts and marinated egg.

FUSION UDON フュージョンうどん



担々うどん

TANTAN UDON

43zł



Sprężysty makaron udon podany z z pikantnym mięsem mielonym duszonym w paście sojowej i chilli, jajkiem onsen tamago, drobno posiekanymi wodorostami nori, szczypiorem oraz chrupiącymi pierożkami wonton
Chewy udon noodles served with spicy minced meat stewed in soy paste and chilli, onsen tamago egg, finely chopped nori seaweed, spring onions and crunchy wonton dumplings

薦

Polecamy

豚しゃぶ



BUTA SHABU

40zł

Sprężysty makaron udon w delikatnie słodkim bulionie wieprzowym podany z duszoną wieprzowiną, cebulą i marynowanym imbirem
Chewy udon noodles served in a delicate sweet pork broth with steamed pork, onion and marinated ginger



豚カレー

BUTA CURRY

43zł



Sprężysty makaron udon w japońskim curry podany z warzywami w tempurze oraz duszoną wieprzowiną
Chewy udon noodles served in japanese curry with a vegetable tempura and steamed pork

海老カレー



EBI CURRY

46zł

Sprężysty makaron udon w japońskim curry podany z dwoma krewetkami oraz warzywami w tempurze
chewy udon noodles served in japanese curry with two shrimps and a vegetable tempura



VEGAN TANTAN UDON

Intensywny bulion warzywny z dodatkiem tahini oraz sosu sojowego, pikantne wegańskie mięso daidai z papryką koreańską, chrupiące pierożki wonton, pak choy, bataty w tempurze, cebula oraz szczypiorek

Rich vegetable broth with tahini and soy sauce, spicy vegan daidai meat with Korean paprika, crispy wontons, pak choy, sweet potato tempura, red onion and spring onions

44zł





KIMURA-KUN SUMMER UDON

40 zł

Sprężysty makaron udon podawany na zimno z kakiage (warzywa w tempurze), kimchi, nori, pikantnym olejem Kimura, szczypiorem, imbirem i kawałkami gotowanego boczku wieprzowego.

Chewy udon noodles served cold with kakiage (tempura vegetables), kimchi, nori, spicy Kimura oil, green onion, ginger and pieces of cooked pork belly.

Do każdej tempury podajemy specjalny sos



SIDE DISH

薦

Polecamy



餃子

GYOZA 6szt

 21zł

6 sztuk tradycyjnych pierożków z nadzieniem z wieprzowiny, kapusty, szczypiorku oraz sosu sojowego

6 dumplings with a pork, cabbage, spring onion and soy sauce filling



海老

EBI

  10zł

krewetka w tempurze
shrimp tempura



かき揚げ

KAKIAGE

(Tempura)

 16zł

drobno posiekane warzywa w tempurze -
marchewka, batat, cebula, rukola

thinly chopped vegetable tempura - carrot, sweet potato, onion, rocket



サラダ

SALATKA

S 18zł

L 25zł

sałatka ze świeżym ogórkiem, pomidorkami cherry, algami wakame, marynowaną rzepą, oliwkami, mozzarellą i sezamowym dressingiem

salad with fresh cucumber, cherry tomatoes, wakame seaweed, pickled radish, olives, mozzarella and a sesame dressing

サイドメニュー



サーモン刺身

SALMON SASHIMI

 33zł

pięć plastrów sashimi ze świeżego, surowego łososia
podanego z sałatą, marynowaną rzepą oraz pastą z wasabi

five pieces of a fresh, raw salmon sashimi served with lettuce, pickled
radish and a wasabi paste



サーモン照り焼き

SALMON TERIYAKI

 33zł

smażony łosoś w słodkim sosie teriyaki
pan fried salmon in a sweet teriyaki sauce



サーモンたたき

SALMON TARTARE

 32zł

tatar ze świeżego, surowego łososia z dodatkiem szczypiorku, sosu
sriracha oraz mirinu

tartare made with fresh, raw salmon, spring onions, sriracha sauce and mirin

DESSERTS & DRINKS



抹茶アイス

MATCHA ICE

🍷 19zł

lody z zielonej herbaty matcha z polewą z syropu muscovado oraz kinako - posypką z prażonej soi

matcha green tea ice cream with a muscovado syrup and kinako - a fried soy bean powder

抹茶アイス

SALTY MISO CARMEL

🍷 19zł

lody śmietankowe ze słoną polewą z karmelu miso oraz kinako - posypką z prażonej soi

ice cream served with a salty miso caramel and kinako - a fried soy bean powder



抹茶モチアイス

MATCHA ICE WITH MOCHI

🍷 24zł

sześć słodkich kulek mochi oraz lody z zielonej herbaty matcha z polewą z syropu muscovado oraz kinako - posypką z prażonej soi

six sweet mochi balls with matcha green tea ice cream with a muscovado syrup and kinako - a fried soy bean powder

デザート・ドリンク

NAPOJE

ciepłe (hot)	Green tea	10zł
	Genmai tea	10zł
	Jasmin tea	10zł

zimne (cold)	Cold matcha	13zł
	Matcha Soda (sezonowo)	15zł
	Aloe Vera	13zł
	Coca-Cola Zero Cukru 330ml	9zł
	Coca-Cola Original Taste 330ml	9zł
	Kropla Beskidu niegazowana	8zł
	Kropla Delice gazowana	8zł
	Sok Cappy	12zł

ALKOHOL

Asahi beer	16zł
Sapporo beer	17zł
Iki 0% (bezalkoholowe)	16zł
Hokkan Sake 125ml	25zł
Choya hot (sezonowo)	19zł
Ume wine Choya Original	15zł
Choya dry wine	19zł

* Dla grup 5-cio osobowych lub większych doliczamy 10% serwisu
There is a 10% service charge for parties of 5 or more people