

SUSHI

ZESTAWY// SETS

NAPOJE//DRINKS

NIGIRI	2 szt. // 2 pcs	
omlet tamago // tamago omelette		14
awokado // avocado		15
łosoś // salmon		25
łosoś karakuchi // salmon karakuchi		26
maślana // butterfish		23
dorada // sea bream		25
tuńczyk // tuna		30
seriola // yellowtail		37
węgorz // eel		33
krewetka // prawn		33
GUNKAN MAKI	2 szt. // 2 pcs	
edamame // edamame		15
tatar z łososia // salmon tartare		29
tatar z tuńczyka // tuna tartae		33
sałatka z surimi i krewetek		35
// surimi and prawn salad		
kawior // caviar		42
HOSOMAKI	6 szt. // pcs	
awokado // avocado		15
ogórek // cucumber		14
tykwa // calabash		14
łosoś // salmon		25
łosoś pieczony // fried salmon		27
tuńczyk // tuna		30
węgorz // eel		33
		
FUTOMAKI	6 szt. // pcs	
warzywa // vegetables		27
warzywa w tempurze // vegetables in tempura		28
paluszek krabowy // crab stick		28
łosoś // salmon		35
łosoś pieczony // fried salmon		36
łosoś karakuchi // salmon karakuchi		36
maślana // butterfish		33
halibut // halibut		34
dorada // sea bream		35
dorada pieczona // fried sea bream		36
tuńczyk // tuna		36
seriola // yellowtail		43
kalmar w tempurze // squid in tempura		33
krewetka w tempurze // prawn in tempura		36
krab miękkoskorupowy // soft shell crab		53
		
URAMAKI	8 szt. // pcs	
warzywa // vegetables		30
warzywa w tempurze // vegetables in tempura		31
paluszek krabowy // crab stick		31
łosoś // salmon		38
łosoś pieczony // fried salmon		39
łosoś karakuchi // salmon karakuchi		39
maślana // butterfish		33
halibut // halibut		34
dorada // sea bream		35
dorada pieczona // fried sea bream		36
tuńczyk // tuna		36
seriola // yellowtail		46
kalmar w tempurze // squid in tempura		36
krewetka w tempurze // prawn in tempura		39
krab miękkoskorupowy // soft shell crab		56
Składniki rolek: ogórek, awokado, rzodkiew marynowana, tykwa, grzyby shiitake, omlet tamago, jalapeno, warzywa w tempurze		
Sosy: serek philadelphia, majonez japoński, sos kobe, sriracha, kabayaki		
Roll ingredients: cucumber, avocado, calabash, marinated radish, shiitake mushrooms, tamago omelette, jalapeno, vegetables in tempura		
Sauces: philadelphia cheese, Japanese mayonnaise, kobe sauce, sriracha, kabayaki		
Wymień nori na płatek sojowy +6 / / Exchange nori for a soya wrap +6		



SUSHI SPECIALS

VEGE TRUFLA 8 szt. // pcs	45
grzyby shiitake, omlet tamago, awokado, trufla // shiitake, tamago omelette, avocado, truffle	
VEGE ROLL 8 szt. // pcs	43
awokado, marynowane tofu, grzyby shiitake // avocado, marinated tofu, shiitake mushrooms	
TATAR W TEMPURZE 6 szt. // pcs	
tatar w tempurze z sosem kobe i porem // tatar in tempura with kobe sauce and leek	
łosoś // salmon	42
małże // scallops	59
SAKE KABAYAKI 8 szt. // pcs	55
opalany łosoś, serek, sos kabayaki // delicate grilled salmon, creamy cheese, kabayaki sauce	
RAINBOW MAKI 8 szt. // pcs	55
Łosoś, tuńczyk, krewetka, awokado, surimi // salmon, tuna, prawn, avocado, crab stick	
CALIFORNIA EXTRA 8 szt. // pcs	65
łosoś, awokado, serek, kawior z łososa // salmon, creamy cheese, avocado, roe	
MAGURO TATAKI 8 szt. // pcs	56
opalany tuńczyk, czosnek, imbir // delicate grilled tuna, garlic, ginger	
DRAGON ROLL 8 szt. // pcs	59
krewetka w tempurze, pieczony węgorz // prawn in tempura batter, fried eel slices	
SPIDER ROLL 8 szt. // pcs	65
krab międkko skorupkowy, łosoś karakuchi // soft shell crab, karakuchi salmon	
GYUTATAKI ROLL 8 szt. // pcs	59
krewetka w tempurze, marynowana polędwicą wołową // prawn in tempura marinated beef	
HAMACHI ROLL 8 szt. // pcs	59
seriola, jalapeno, szparagi // yellow tail, jalapeno, asparagus	



NIE ZAMIENIAMY SKŁADNIKÓW
W ZESTAWACH ALE MOŻESZ
SKOMPONOWAĆ SWÓJ WŁASNY!

WE DON'T CHANGE INGREDIENTS
IN SETS, BUT YOU CAN COMPOSE
YOUR OWN!

OSAKA 5 szt. // pcs	69
Nigiri: łosoś, halibut, tuńczyk, krewetka, seriola // Nigiri: salmon, halibut, tuna, prawn, yellowtail;	
SAGA 14 szt. // pcs	69
Nigiri: łosoś; Futomaki: pikantny tuńczyk, halibut // Nigiri: salmo;, Futomaki: spicy tuna, halibut	
AOMORI 16 szt. // pcs	79
Nigiri: krewetka; Futomaki: tatar z łososa w tempurze; Uramaki: kalmar w tempurze // Nigiri: prawn; Futomaki: salmon tartare in tempura batter; Uramaki: squid in tempura	
AKITA 14 szt. // pcs	59
Nigiri: awokado, omlet tamago; Hosomaki: ogórek, tykwa; Futomaki: awokado, grzyb shiitake // Nigiri: avocado, tamago omelette; Hosomaki: cucumber, calabash; Futomaki: avocado, shiitake mushroom	
GIFU 24 szt. // pcs	99
Nigiri: grzyb shiitake, omlet tamago, awokado, smażone tofu - inari; Hosomaki: awokado, tykwa; Futomaki: warzywa cała rolka w tempurze; Uramaki: warzywa // Nigiri: shiitake mushroom, tamago omelette, avocado, fried tofu - inari; Hosomaki: avocado, calabash; Futomaki: vegetables roll in tempura batter; Uramaki: vegetables	
KOCHI 28 szt. // pcs	129
Nigiri: omlet tamago; Hosomaki: węgorz; Futomaki: kalmar w tempurze, pieczony łosoś; Uramaki: krewetka w tempurze //Nigiri: tamago omelette; Hosomaki: eel; Futomaki: squid in tempura batter, fried salmon; Uramaki: prawn in tempura batter	
TOKYO 36 szt. // pcs	199
Nigiri: łosoś, tuńczyk, seriola, krewetka; Futomaki: spicy tuna, pieczony łosoś, krewetka, tatar z łososa w tempurze; Uramaki: łosoś karakuchi (owinięte) // Nigiri: salmon, spicy tuna, yellowtail, prawn; Futomaki: fried salmon, spicy tuna, prawn, salmon tartare in tempura; Uramaki: salmon karakuchi (wrapped)	
SAPPORO 54 szt. // pcs	259
Futomaki: halibut, tuńczyk, pieczony łosoś, kalmar w tempurze, tatar z łososa w tempurze; Uramaki: łosoś, krewetka w tempurze z kawiozem tobiko, maślana // Futomaki: halibut, tuna, fried salmon, squid in tempura batter, salmon tartare in tempura batter; Uramaki: salmon, prawn in tempura batter with tobiko caviar, butterfish	
TATARY, SASHIMI // TARTARES	
TATAR // TARTARE	
TATAR Z ŁOSOSIA // salmon tartar	50
TATAR Z TUŃCZYKA // tuna tartare	60
TATAR Z SERIOLI I AWOKADO // yellowtail and avocado	65
SALAATKA Z SURIMI I KREWETEK // surimi and prawns salad	55
SASHIMI // SASHIMI	
SASHIMI HARU	39
1 rodzaj ryby - 3 plasterki //1 kind of fish - 3 slices	
SASHIMI KIKU	75
3 rodzaje ryb - 9 plasterków 3 kinds of fish - 9 slices	
Wybór ryb: łosoś, łosoś karakuchi, dorada, halibut, maślana, tuńczyk	
Choice of fish: salmon, salmon karakuchi, sea bream, halibut, butterfish, tuna	
SASHIMI Z SERIOLI // yellowtail sashimi	49
Japońskie alkohole // Japanese alcohols	
KAWABE	0,04 L 29
NIKKA DAYS	0,04 L 24
HIBIKI SUNTORY	0,04 L 39
SKAE SHO CHICU BAY	0,10 L 19
SAKE KAZE-NO-MORI	0,72 L 399

Herbaty zielone // Green tea	
SENCHA	15
klasyczna zielona herbata // classic green tea	
SENCHA SAKURA	15
z płatkami wiśni // with cherry tree petals	
GENMAICHA	15
z prażonym ryżem // with roasted rice	
JASMIN	15
z jaśminem // with jasmine	
TOKOJU MATCHA	20
GYOKURO	19
CAFE HOJI CHA	17
OOLONG CHA	17
Herbata czarna // black tea	
EARL GRAY, CEYLON GOLD	12
Kawa // Coffee	
ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO	10 / 12
KAWA CZARNA // BLACK COFEE	10
KAWA Z MLEKIEM // COFFEE WITH MILK	12
LATTE	15
CAPPUCCINO	15
Napoje // Soft drinks	0,3 L 15, 1L 39
LEMONIADA MIĘTOWO CYTRYNOWA // MINT AND LEMON LEMONADE	
LEMONIADA MANGO MARAKUJA // MANGO PASSION FRUIT LEMONADE	
HERBATA MROŻONA // ICE TEA	
ALOES / ALOE	
PEPSI, PEPSI MAX, 7UP, MIRINDA	10
SOKI TOMA // TOMA JUICE	10
ROCKSTAR // ENERGY DRINK	12
Woda // Water	0,3 L 9, 0,7 L 15
PERLAGE	
niegazowana // still	
gazowana // sparkling	
Świeże Soki // Fresh Juices	
pomarańczowa // orange	18
grejprut // grapefruit, mix	18
Piwo lane // Draft beer	
LECH	0,3 L 12, 0,5 L 15
PILSNER	0,3 L 15, 0,5 L 18
Polskie Piwa butelkowe // Polish bottled beers	
KSIĄŻĘCE ŻŁOTE, CIEMNE	14
LECH FREE	12
Piwa azjatyckie // Asian beers	
Asahi	15
Iki	18
Kirin	16
Singha	16
Owa ale	20
Kuro owa	22
Alkohole // Alcohols	
FINLANDIA	10
MIODULA PREZYDENCKA	18
BELUGA	25
JAMESON IRISH WHISKEY	15
JACK DANIELS	21
CHIVAS 15	30
OLMECA SILVER	17
RUM HAVANA 3	12
GIN BEEFATHER	12
HENESSY X.O	40
Wina & Koktajle // Wine & Cocktails	
WINO ŚLIWKOWE TAO//PLUM WINE	0,75 L 90
CHOYA	0,1 L 17, 0,5 L 69
OLD FASHION	35
NEGRONI	25
PORN STAR MARTINI	30
MARGARITA	30
LONG ISLAND	35
APEROL SPRITZ	30
CHOYA SPRITZ	30
CHOYA MOJITO	25
JAPANESE WHISKEY SOUR	35
GIN CUCUMBER LEMON	30
PINACOLADA	
Szampan // Champagne	
Mathieu Gosztyla RESERVA	250
Mathieu Gosztyla ROSE	270
Mathieu Gosztyla CHARDONNAY	290
Mathieu Gosztyla PRESTIGE	450

PRZYSTAWKI
// STARTERS

Japonia // Japan

EDAMAME 19
gotowane strączki soi
//boiled green soybeans

GYOZA 33 / 52
5 szt. // 5 pcs, 10 szt. // 10 pcs
japońskie pierożki delikatnie podsmażone
// lightly fried dumplings japanese style
z krewetkami // with prawn
z mięsem // with meat
wegetariańskie // vegetarian 23 / 38

GYUTATAKI 45
Plastry marynowanej w sake polędwicy wołowej,
podane z czosnkiem i imbirem // slices of beef fillet
marinated in sake, served with garlic and ginger

NEW STYLE SASHIMI 59
cienkie plastry serioli, podane z jalapeno i sokiem
z limonki // thin slices yellowtail served with
jalapeno peppers and lime juice

Tajlandia // Thai

BAO 45
dwie gotowane na parze bułeczki // two steamed buns
z krewetkami // with prawns
z wieprzowiną // with pork
z kaczką // with duck
z wegańską kaczką // with vegan duck
z boczniakiem // with oyster mushrooms 36

THAI SATAY 38
szaszłyki z kurczaka z sosem z orzeszków ziemnych,
podane z sałatką z ogórka i czerwonej cebuli
// chicken skewers with peanut sauce served
with cucumber and red onion

SUMMER ROLLS 42
warzywa i zioła zawinięte w delikatny papier ryżowy
// vegetables and herbs wrapped in delicate rice paper
z krewetkami // with prawns
z wołowiną // with beef
z kaczką // with duck
z wegańską kaczką // with vegan duck
z tofu // with tofu 33

DIM SUM

SHUMAI 30 / 50
5 szt. // 5 pcs, 10 szt. // 10
pcs
azjatyckie pierożki gotowane na parze
// steamed asian dumplings
z krewetkami // with prawns
z tofu i szpinakiem // with tofu and spinach 23 / 38

SPRING ROLLS 19
chrupiące "sajgonki" z sosem śliwkowym
// crispy spring rolls with plum sauce
wegetariańskie // vegetarian
z wołowina // with beef 25

ZUPY // SOUPS

Japonia // Japan

MISOSHIRU 16
zupa z pasty sojowej z tofu i glonami wakame
// soybean paste soup with tofu
and wakame seaweed

SAKE GIRU 29
aromatyczna zupa z łososiem i kiełkami
// aromatic salmon soup with sprouts

RAMEN 45
japońskie danie z makaronem i warzywami
// japanese dish with noodles and vegetables
z wieprzowiną // with pork
wegetariański // vegetarian 39

Tajlandia // Thai

TOM KHA HAI 39
tajska zupa kokosowa z galangalem
trawą cytrynową // thai coconut soup
with galangal and lemon grass
z krewetkami // with prawns
z kurczakiem // with chicken 32

TOM YUM KUNG 39
ostry bulion z krewetkami, grzybami i kolendrą
z mlekiem kokosowym lub bez //
spicy broth with prawns, mushrooms
and coriander with coconut milk or without

PHO 39
zupa z wołowiną, makaronem ryżowym,
pak choi i świeżymi ziołami //
soup with beef, rice noodles,
pak choi and fresh herbs

To co proste, jest doskonałe. Tak mówi filozofia Tao, dlatego
w restauracjach Tao kładziemy szczególny nacisk na to, aby
wszystkie serwowane przez nas dania były harmonijnym
połączeniem smaku, zapachu, kształtu i koloru. Odkryj z nami
egzotyczne smaki kuchni japońskiej i tajskiej oraz pocuj
orientalną atmosferę Dalekiego Wschodu...

DANIA GŁÓWNE
// MAIN COURSES

Japonia // Japan

TEMPURA 43
warzywa i owoce morza w chrupiącej panierce
// vegetables and seafood in crispy tempura batter
warzywa // vegetables
warzywa i owoce morza // vegetables and seafood
kalmary // squids
krewetki // prawns 53

SHIOGAYAKI 47
smażona wieprzowina z imbirem i cebulką,
podana z ryżem jaśminowym i sałatką Kimchi
// stir-fried pork with ginger and onions,
served with jasmine rice and Kimchi salad

TORI TERIYAKI 47
smażony kurczak w słodkim sosie i sezamie,
podany z ryżem i ogórkiem //
fried chicken with sweet sauce and sesame seeds,
served with rice and cucumber

SAKE TERIYAKI 69
smażony łosoś w słodkim sosie i sezamie
podany z ryżem i sałatką
// fried salmon with sweet sauce and sesame,
served with rice and salad

KACZKA TERIYAKI 75
soczysta kaczką marynowana
w pomarańczach i cynamonie z sosem teriyaki
//juicy duck marinated in oranges and
cinnamon with teriyaki sauce

Tajlandia // Thai

THAI CURRY 56
(zielone lub żółte // green or yellow)
tajskie curry z mlekiem kokosowym,
warzywami, podane z ryżem jaśminowym
// thai curry with coconut milk,
vegetables, served with jasmine rice
z krewetkami // with prawns
z wołowiną // with beef
z kurczakiem // with chicken
z tofu // with tofu 52
45
42

NALEŚNIKI Z KACZKĄ / WEGAŃSKĄ KACZKĄ 85
PANCAKE WITH DUCK / VEGE DUCK
danie dla 2 osób // dish for 2 people
pół kaczk, warzywa, naleśniki, orzeszki i sosy
do własnoręcznego zwinięcia
// half of duck, vegetables, pancake, peanuts, and
sauces for wrapping yourself

KREWETKI CHILLI PO TAJSKU 79
krewetki z pikantnym sosem chilli i tajską bazylią
//prawns with spicy chilli sauce and thai basil

Dodatki // Adds

DODATKI DO DAŃ // ADDITIONS TO DISHES
miseczka ryżu // a bowl of rice 10
pikle // pickles 14
fasolka szparagowa w tempurze 16
// string beans in tempura
dodatkowy sos kobe, teriyaki lub sriracha 5
// extra sauce kobe, teriyaki or sriracha

SAŁATKI
// SALADS

WAKAME NO SUNOMONO 19
wodorosty wakame i ogórek w zalewie
z octu ryżowego i limonki //
wakame seaweed and cucumber with rice
vinegar and lime juice

GOMA WAKAME 23
cienkie paski wodorostów i grzybów
z sezamem // thin strips of seaweed
and mushrooms with sesame seeds

KIM CHI 19
pikantna sałatka z marynowanej kapusty,
rzodkwi i chilli //spicy salad
of pickled cabbage, radish and chilli

TAJSKA SAŁATKA 45
sałatka z krewetkami, mango,
zielonym jabłkiem, sosem rybnym
i orzeszkami // shrimp, mango and green
apple salad, fish sauce, and peanuts

SAŁATKA Z WOŁOWINĄ 45
sałatka z marynowaną wołowiną,
ogórkiem, czerwoną cebulą
i orzeszkami // salad with marinated beef,
cucumber, red onion and peanut

CEVICHE 55
marynowana w soku z limonki dorada
z chili i kolendrą // sea bream marinated
in lime juice with chilli and coriander

MENU

Simplicity means perfection. That's the
philosophy of Tao, which is why in Tao
restaurant we're making sure that all dishes
we serve are a harmonious balance of
flavours, scents, shapes and colours. Join
us and discover the exotic flavours of
Japanese and Thai cuisine and feel the
oriental atmosphere of the Far East...



MAKARONY
// NOODLES

Japonia // Japan

YAKIUDON 47
smażony gruby makaron
z warzywami i sosem ostrygowym
// thick, fried noodles with vegetables
and oyster sauce
z krewetkami i kalmarami // 47
with prawns and calamari
z kurczakiem // with chicken 45
z tofu // with tofu 42

Tajlandia // Thai

PAD THAI 47
smażony makaron ryżowy z jajkiem
i warzywami i sosem rybnym //
fried rice noodles with egg and
vegetables and fish sauce
z krewetkami // with prawns
z kurczakiem // with chicken 45
z tofu // with tofu 42

Zamień makaron na niskokaloryczny shirataki + 10 pln
Change noodles for a low-calorie shirataki +10 pln

DESERY
// DESSERTS

CREME BRULEE Z ZIELONEJ HERBATY 25
green tea creme brulee

LODY - ZAPYTAJ O DOSTĘPNE SMAKI 19
ice cream - ask about available flavors

TAPIOKA Z MLEKIEM KOKOSOWYM I MANGO 23
tapioca with coconut milk and mango

PANNA COTTA KOKOSOWA Z MANGO 23
coconut panna cotta with mango

TORT CZEKOLADOWY Z LODAMI 29
chocolate cake with vanilla ice cream

DLA DZIECI
// KIDS MENU



Zupy // Soups
ROSOŁEK Z JAPOŃSKIM
MAKARONEM UDON 16
broth with udon - thick japanese noodles

Danie Główne // Main Course

YAKITORI - SZASZŁYKI Z KURCZAKA W
SŁODKIM SOSIE, PODANE Z RYŻEM I SEZAMEM 32
yakitori - chicken skewers with sweet sauce
served with sesame seeds and rice

KURCZAK W PANIERCE SEZAMOWEJ Z RYŻEM 32
chicken nuggets coated with sesame seeds,
served with rice

GRILLOWANY ŁOSOŚ W SŁODKIM
SOSIE TERIYAKI Z RYŻEM 45
grilled salmon with sweet sauce and rice

SUSHI Z PIECZONYM ŁOSOSIEM 33
W PŁATKU SOJOWYM
sushi with roasted salmon in a soy sheets

GYOZA - JAPOŃSKIE PIEROŻKI 5 szt. 23
Z MIĘSEM LUB WARZYSWAMI 10 szt. 38
gyoza - japanese style dumplings
with meat or vegetarian

Desery // Desserts

NALEŚNIKI Z NUTELLĄ I BANANEM 29
crepes with nutella and bananas

LODY 15
Ice cream

W naszych restauracjach organizujemy:
-eventy i imprezy firmowe
-przyjęcia okolicznościowe
-warsztaty sushi dla dorosłych i dzieci
-cateringi z dostawą i obsługą