

Witamy w Restauracji La Sora!

Zapraszamy do smakowania naszej kuchni.

Zaskakujące kompozycje dań
przygotowywane z pasją przez naszego Szefa Kuchni
obfitują w charakterystyczne smaki,
które zadowolą najbardziej wyrafinowane gusta.

Wierzymy, że spotkanie z naszą kuchnią będzie okazją
do przeżycia niebanalnej przygody kulinarnej!

Welcome to La Sora Restaurant!

We encourage you to taste our cuisine.

*Surprising composition of courses, made with passion by our Chef,
abounds in characteristic flavours that will satisfy the most sophisticated tastes.*

*We truly believe that encounter with our cuisine
will be an opportunity to experience a remarkable culinary adventure.*

RAMEN

Shoyu ramen / azjatycki pork belly / jajko ajitama /
dymka / pak-choi / palony por 65,00 zł

*Shoyu ramen / Asian pork belly / ajitama egg / spring onions /
pak-choi / roasted leek*

Miso ramen / tofu / palony por / jajko ajitama / dymka /
oshinko / pomidor z parmezanem / vege mięso mielone 60,00 zł

*Miso ramen / tofu / roasted leek / ajitama egg / spring onion /
oshinko / tomato with parmesan cheese / vege minced meat*

PRZYSTAWKI

Starters

Tatar z polędwicy wołowej / majonez wasabi / kawior 60,00 zł
z ogórka kiszzonego / suszone żółtko / szalotka / kolendra /
grzyby shimeji / pikle

*Beef sirloin tartare / wasabi mayonnaise / pickled cucumber
caviar / dried egg yolk / shallot / coriander /
shimeji mushrooms / pickles*

Krewetki massago arare / sałatka azjatycka / dwa sosy orientalne 40,00 zł

Masago arare shrimps / Asian salad / two oriental sauces

DANIA GŁÓWNE

Main Dish

Stek z polędwicy / blin ziemniaczany z salsą z boczniaków i trufli / 140,00 zł
pieczone pomidorki cherry z parmezanem / azjatycki demi glace /
warzywa stir – fry

*Sirloin steak / potato pancake with oyster mushrooms and truffle salsa /
baked cherry tomatoes with parmesan / Asian demi glace /
stir-fry vegetables*

Małże nowozelandzkie / wino / parmezan / cherry / morskie masło / 100,00 zł
puder niboshi / pieczywo

*New Zealand mussels / wine / parmesan cheese / cherry / sea butter /
niboshi powder / bread*

POKE BOWL

Poke bowl / świeże owoce i warzywa / ryż do sushi /
krewetki w tempurze / kolendra / sezam / rukola /
sos na bazie tomkha

50,00 zł

*Poke bowl / fresh fruit and vegetables / sushi rice /
shrimps in tempura / coriander / sesame / arugula / tomkha sauce*

Poke bowl / wędzone tofu / granat / awokado / pistacje /
fasola mung / kawior z limonki / ryż do sushi /
sos mango z chipotle

50,00 zł

*Poke bowl / smoked tofu / pomegranate / avocado / pistachios /
mung bean / lime caviar / sushi rice / mango chipotle sauce*

MAKARONY

Pasta

Pad Thai / pasta tamaryndowa / warzywa stir-fry / kawior z limonki /
prażone orzechy nerkowca / jajko poche

80,00 zł

Do wyboru: wołowina / udo z kurczaka / wędzone tofu

*Pad Thai / tamarind paste / stir-fry vegetables / lime caviar /
roasted cashews / poched egg*

Choice of: beef / chicken thigh / smoked tofu

Udon / warzywa stir-fry / tori karaage / sezam / dymka /
cytrusowy demi glace / winogrona morskie

60,00 zł

*Udon / stir-fry vegetables / tori karaage / sesame seeds / spring onions /
citrus demi glace / sea grapes*

DESERY

Desserts

Deser dnia

30,00 zł

Dessert of the day

Lody Mochi

25,00 zł

Mochi ice cream

Mrożone owoce

20,00 zł

Frozen fruit

SUSHI

HOSOMAKI (6 szt / 6 pieces)

Ogórek / <i>Cucumber</i>	15,00 zł
Awokado / <i>Avocado</i>	15,00 zł
Oshinko / <i>Oshinko</i>	15,00 zł
Tykwa / <i>Calabash</i>	15,00 zł
Tuńczyk Akami / <i>Akami tuna</i>	30,00 zł
Halibut / <i>Halibut</i>	22,00 zł
Krewetki / <i>Prawns</i>	22,00 zł
Łosos / <i>Salmon</i>	22,00 zł

NIGIRI (2 szt / 2 pieces)

Łosoś / <i>Salmon</i>	24,00 zł
Tuńczyk akami / <i>Akami tuna</i>	37,00 zł
Halibut / <i>Halibut</i>	26,00 zł
Węgorz / <i>Eel</i>	37,00 zł
Tuńczyk Toro / <i>Toro tuna</i>	40,00 zł

FUTOMAKI (6 szt / 6 pieces)

Futo tuna 59,00 zł

tuńczyk / serek philadelphia / ogórek / bazylia / sałata / szczypior /
majonez wasabi / czarny sezam

*tuna / philadelphia cheese / cucumber / basil / lettuce / chives /
wasabi mayonnaise / black sesame*

Futo halibut 27,00 zł

serek philadelphia / jalapeno / oshinko / ogórek /
sałata / sos anchois

*philadelphia cheese / jalapeno / oshinko / cucumber /
lettuce / anchovy sauce*

Futo wege 24,00 zł

serek philadelphia / ogórek / szalotka /
pomidor suszony / sałata / awokado / sos tomkha

*philadelphia cheese / cucumber / shallot / sun-dried tomato /
lettuce / avocado / tomkha sauce*

Futo combo spicy 45,00 zł

łosoś / ebi tempura / sriracha / awokado /
tykwa / sos karage

*salmon / ebi tempura / sriracha / avocado / calabash /
karage sauce*

FUTOMAKI W TEMPURZE (6 szt / 6 pieces)

Futo sake tempura 50,00 zł

łosoś / serek philadelphia / ogórek / awokado /
tempura / sos teriyaki

*salmon / philadelphia cheese / cucumber / avocado /
tempura/teriyaki sauce*

Futo ebi tempura 39,00 zł

serek philadelphia / ogórek / mango / sałata / krewetki
w tempurze / sos limonkowy

*Philadelphia cheese / cucumber / mango / lettuce /
shrimp in tempura / lime sauce*

Futo vege tempura 24,00 zł

serek philadelphia / ogórek / szalotka / pomidor suszony /
sałata / awokado / tempura / sos tomkha

*Philadelphia cheese / cucumber / shallot / dried tomato /
lettuce / avocado / tempura / tomkha sauce*

URAMAKI (8 szt)

Ura halibut	39,00 zł
serek philadelphia / halibut / awokado / jalapeno / panierowane w sezamie / sos tomkha <i>philadelphia cheese / halibut / avocado / jalapeno / breaded in sesame seeds / tomkha sauce</i>	
Ura Sake	39,00 zł
łosoś / serek philadelphia / awokado / panierowane w sezamie <i>salmon / philadelphia cheese / avocado / breaded in sesame</i>	
Ura aburi	39,00 zł
serek philadelphia / ogórek / mango / tatar z łososia / sos spicy majo / kawior <i>philadelphia cheese / cucumber / mango / salmon tartare / spicy mayo sauce / caviar</i>	
Ura vege	30,00 zł
serek philadelphia / ogórek / awokado / panierowane w sezamie / majonez wasabi <i>philadelphia cheese / cucumber / avocado / breaded in sesame / wasabi mayonnaise</i>	

CALIFORNIA (8 szt)

California Unagi	59,00 zł
serek philadelphia / krewetki w tempurze / ogórek / tykwa / owinięte w węgorka / sos teriyaki / wędzony maldon <i>philadelphia cheese / shrimps in tempura / cucumber / calabash / eel wrapped / teriyaki sauce / smoked maldon</i>	
California Sake special	59,00 zł
serek philadelphia / krewetki w tempurze / ogórek / mango / owinięte w podpiekanego łososia / sos teriyaki <i>philadelphia cheese / shrimps in tempura / cucumber / mango / wrapped in baked salmon / teriyaki sauce</i>	
California vege	30,00 zł
serek philadelphia / ogórek / oshinko / por / owinięte w awokado / sos limonkowy / sezam <i>philadelphia cheese / cucumber / oshinko / leek / wrapped in avocado / lime sauce / sesame</i>	
California Tuna	59,00 zł
serek philadelphia / ogórek / oshinko / por / owinięte w polędwice z tuńczyka <i>philadelphia cheese / cucumber / oshinko / leek / wrapped in tuna tenderloin</i>	
California Rainbow	59,00 zł
serek philadelphia / ogórek / avocado owinięte w różne rodzaje ryb <i>philadelphia cheese / cucumber / avocado wrapped in various types of fish</i>	

NAPOJE ZIMNE

Cold drinks

Sok jabłkowy / pomarańczowy / cz. porzeczka <i>Apple / orange / blackcurrant juice</i>	0,2 l	10,00 zł
Aloes / <i>Aloe</i>	0,5 l	14,00 zł
Pepsi/ Mirinda/ 7Up / Pepsi Zero / Schweppes	0,2 l	10,00 zł
Woda mineralna gazowana / niegazowana <i>Sparkling / still mineral water</i>	0,33 l	10,00 zł
Woda mineralna gazowana / niegazowana <i>Sparkling / still mineral water</i>	0,7 l	20,00 zł
Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy <i>Freshly squeezed orange juice</i>		22,00 zł

WÓDKA

Vodka

Wasabi Farm Vodka	40 ml	55,00 zł
Belvedere Vodka	40 ml	27,00 zł
Belvedere Smogóry Forest	40 ml	42,00 zł
Ukiyo Japanese Rice Vodka	40 ml	29,00 zł

WHISKY/WHISKEY

Jack Daniel's	40 ml	20,00 zł
Jack Daniel's Single Barrel	40 ml	40,00 zł
Blanton's Original Single	40 ml	55,00 zł
Sexton	40 ml	30,00 zł
Macallan 12YO Double Cask	40 ml	55,00 zł
Glenfiddich 15YO Solera Reserve	40 ml	55,00 zł
Ardbeg 10YO	40 ml	45,00 zł
Chivas Regal XV 15YO	40 ml	40,00 zł
Octomore 10.2	40 ml	110,00 zł
Togouchi Single Malt Japanese Whisky	40 ml	60,00 zł
Yoichi Nikka Whisky	40 ml	60,00 zł
Matsui Single Malt Japanese Whisky Mizunara Cask	40 ml	70,00 zł

SAKE

Sake Hakushina	40 ml	22,00 zł
----------------	-------	----------

RUM

Don Papa Rum Philipines	40 ml	120,00 zł
Dictador 12YO	40 ml	36,00 zł

BRANDY & COGNAC

Hennessy VSOP	40 ml	50,00 zł
Hennessy XO	40 ml	110,00 zł
Metaxa 12	40 ml	28,00 zł

TEQUILA

Olmecca Silver	40 ml	22,00 zł
Olmecca Gold	40 ml	22,00 zł
Patron Anejo	40 ml	55,00 zł

LIKIER

Liqueur

Midori Likier Melonowy / Midori Melon Liqueur	40 ml	24,00 zł
Giffard Likier Liczi / Giffard Lychee Liqueur	40 ml	12,00 zł
Giffard Likier Jeżynowy / Giffard Black Berry Liqueur	40 ml	12,00 zł
Aperol	40 ml	17,00 zł
Jagermaister	40 ml	17,00 zł
Passoa	40 ml	12,00 zł
Chambord	40 ml	26,00 zł
Triple Sec	40 ml	17,00 zł
Wiśniowy / Cherry	40 ml	17,00 zł

GIN

Bombay Sapphire	40 ml	20,00 zł
Ukiyo Japanese Blossom Gin	40 ml	38,00 zł
Ukiyo Japanese Yuzu Gin	40 ml	38,00 zł

WERMUTY

Vermouths

Martini Bianco	150 ml	20,00 zł
Martini Rosso	150 ml	20,00 zł
Martini Fiero	150 ml	20,00 zł

CHOYA

Wytrawne / <i>Dry</i>	140 ml	35,00 zł
Półsłodkie / <i>Semi-Sweet</i>	150 ml	35,00 zł

PIWO

Beer

Peroni Keg / Draft Peroni	300 ml	15,00 zł
Peroni Keg / Draft Peroni	500 ml	20,00 zł
Piwa kraftowe	500 ml	20,00 zł
Lech free zwykły/limonka mięta / Lech free normal/lime mint	330 ml	12,00 zł
Asahi	330 ml	25,00 zł
Captain Jack	400 ml	18,00 zł

DRINKI

Karta Europejska

Mojito Klasyczne / Classic Mojito	30,00 zł
Rum Bacardi/limonka/cukier trzcinowy/mięta/woda gazowana <i>Bacardi rum/lime/cane sugar/mint/sparkling water</i>	
Mojito Truskawkowe/ Strawberry Mojito	30,00 zł
Rum Bacardi/limonka/cukier trzcinowy/mięta/ mus truskawkowy/woda gazowana <i>Bacardi rum/lime/cane sugar/mint/strawberry mousse/ sparkling water</i>	
Aperol Spritz	36,00 zł
Aperol/Proseco/woda gazowana/kawałki grejpfruta <i>Aperol/Proseco/sparkling water/grapefruit</i>	
Hugo	32,00 zł
Proseco/syrop z kwiatu czarnego bzu/pomarańcza/limonka/mięta <i>Proseco/elderflower syrup/orange/lime/mint</i>	
Violet Hawaiian	30,00 zł
Seagram's/likier fiołkowy/sok z limonki/syrop jeżynowy/ sok winogronowy <i>Seagram's/violet liqueur/lime juice/blackberry syrup/grape juice</i>	
Pornstar Martini	30,00 zł
Wyborowa/Proseco/mus z marakui/sok z limonki/ syrop cukrowy/syrop waniliowy <i>Wyborowa/Proseco/passion fruit mousse/lime juice/ sugar syrup/vanilla syrup</i>	
Hibiskus Gin Sour	30,00 zł
Seagram's/sok z limonki/syrop Hibiskus/białko <i>Seagram's/lime juice/hibiscus syrup/egg white</i>	
Mrs. Robinson	36,00 zł
Whisky Jack Daniel's/Chambord/mus malinowy/sok z limonki/ syrop cukrowy/ woda gazowana <i>Jack Daniel's whiskey/Chambord/raspberry mousse/ lime juice/sugar syrup/sparkling water</i>	

DRINKI

Karta Azjatycka

Midnight Sake	30,00 zł
Sake/likier wiśniowy/likier Triple Sec/syrop liczi/ mus z czerwonej porzeczki / sok z limonki/7up <i>Sake/cherry liqueur/Triple Sec liqueur/lychee syrup/ redcurrant mousse/lime juice/7up</i>	
Green Dragon	36,00 zł
Midori likier melonowy/ Seagram's /syrop z ogórka / sok z limonki-pół/herbata yerba mate z grejpfrutem/sok winogronowy <i>Midori melon liqueur/ Seagram's/cucumber syrup/half lime juice/ yerba mate tea with grapefruit/grape juice</i>	
Sakura Sunset	36,00 zł
Sake/Likier Triple Sec/likier liczi/syrop z kwiatu wiśni/ sok z limonki/Sok winogronowy/Sok grejpfrutowy/7up <i>Sake/Triple Sec liqueur/lychee liqueur/cherry blossom syrup/ lime juice/grape juice/grapefruit juice/7up</i>	
Suppai Yuzu	36,00 zł
Tequila/Midori likier melonowy/Syrop z Yuzu/Sok z limonki/ Sok ananasowy/ mus z marakui /aloes/7up <i>Tequila/Midori melon liqueur/Yuzu syrup/lime juice/ pineapple juice/passion fruit mousse/aloe vera/7up</i>	
Karai Chilli	36,00 zł
Wyborowa/ likier liczi/syrop Yuzu/Syrop z papryczek chilli/ syrop szafranowy/sok z limonki/ mus z czerwonej porzeczki/7up <i>Wyborowa/ lychee liqueur/Yuzu syrup/chilli pepper syrup/ saffron syrup/lime juice/redcurrant mousse/7up</i>	
Haru Fusion	36,00 zł
Sake/likier fiołkowy/syrop Yuzu/sok z limonki/sok grejpfrutowy/ sok winogronowy/aloes <i>Sake/Violet Liqueur/Yuzu Syrup/Lime Juice/Grapefruit Juice/ Grape Juice/Aloe Vera</i>	

KAWA

Kawa czarna / <i>Black coffee</i>	10,00 zł
Kawa biała / <i>White coffee</i>	12,00 zł
Cappuccino	15,00 zł
Espresso	10,00 zł
Double espresso	16,00 zł
Latte	18,00 zł
Latte karmelowa / waniliowa / <i>Caramel / Vanilla Latte</i>	20,00 zł
Kawa mrożona / <i>Ice coffee</i>	22,00 zł

HERBATA

Herbata czarna klasyczna <i>Classic black tea</i>	15,00 zł
Herbata Earl Grey <i>Earl Grey tea</i>	15,00 zł
Herbata czarna z aromatem truskawkowym <i>Black tea with strawberry flavour</i>	15,00 zł
Mięta <i>Mint</i>	15,00 zł
Herbata zielona Sancha <i>Sancha green tea</i>	15,00 zł
Herbata zielona jaśminowa <i>Green jasmine tea</i>	15,00 zł
Herbata zielona zielone mango <i>Green mango</i>	15,00 zł
Herbata zielona jaśminowa Rosa <i>Rosa jasmine green tea</i>	15,00 zł
Herbata zielona Sancha Sekura Japońska wiśnia <i>Green Tea Sancha Sekura Japanese Cherry</i>	15,00 zł
Herbata zielona/herbata biała miodowo-imbrowa/ <i>Green tea/white honey-ginger tea</i>	15,00 zł
Herbata zielona/herbata biała sekret japońskiej świątyni op <i>Green tea/white tea the secret of the Japanese temple op</i>	15,00 zł
Herbata zielona wiosenna <i>Spring green tea</i>	15,00 zł
Kombucha	15,00 zł

Romantyczne chwile dla dwojga

MENU

PRZYSTAWKI

Starters

Tatar z polędwicy wołowej / majonez wasabi / kawior z ogórka kiszzonego /
suszone żółtko / szalotka / kolendra / grzyby shimeji / pikle

*Beef sirloin tartare / wasabi mayonnaise /
pickled cucumber caviar / dried egg yolk / shallot / coriander /
shimeji mushrooms / pickles*

Krewetki massago arraree / sałatka azjatycka / dwa sosy orientalne

Masago arare shrimps / Asian salad / two oriental sauces

Sushi Futomaki vege tempura

*serek philadelphia / ogórek / szalotka / pomidor suszony / sałata / awokado /
tempura / sos tomkha*

Sushi Futomaki vege tempura

*Philadelphia cheese / cucumber / shallot / dried tomato / lettuce / avocado /
tempura / tomkha sauce*

Sushi Futomaki combo spicy

łosoś / krewetki w tempurze / sriracha / awokado / tykwa / sos karagge

Sushi Futomaki combo spicy

salmon / shrimps in tempura / sriracha / avocado / calabash / karage sauce

Sushi Uramaki Ura halibut

serek philadelphia / halibut / awokado / jalapeno / panierowane w sezamie / sos tomkha

Ura halibut

philadelphia cheese / halibut / avocado / jalapeno / breaded in sesame seeds / tomkha sauce

DANIA GŁÓWNE

Main dish

Poke bowl / świeże owoce i warzywa / ryż do sushi / krewetki w tempurze / kolendra / sezam / rukola / sos na bazie tomkha

Poke bowl / fresh fruit and vegetables / sushi rice / shrimps in tempura / coriander / sesame / arugula / tomkha sauce

Poke bowl / wędzone tofu / granat / avocado / pistacje / fasola mung / kawior z limonki / ryż do sushi / sos mango z chipotle

Poke bowl / smoked tofu / pomegranate / avocado / pistachios / mung bean / lime caviar / sushi rice / mango chipotle sauce

Pad Thai / pasta tamaryndowa / warzywa stir-fry / kawior z limonki / prażone orzechy nerkowca / jajko poche

Do wyboru: wołowina / udo z kurczaka / wędzone tofu

*Pad Thai / tamarind paste / stir-fry vegetables / lime caviar / roasted cashews / poched egg
Choice of: beef / chicken thigh / smoked tofu*

Udon / warzywa stir-fry / tori karaage / sezam / dymka / cytrusowy demi glace / winogrona morskie

Udon / stir-fry vegetables / tori karaage / sesame seeds / spring onions / citrus demi glace / sea grapes

Shoyu ramen / azjatycki pork belly / jajko ajitama / dymka / pak-choi / palony por

Shoyu ramen / Asian pork belly / ajitama egg / spring onions / pak-choi / roasted leek

Miso ramen / tofu / palony por / jajko ajitama / dymka / oshinko / pomidor z parmezanem / vege mięso mielone

Miso ramen / tofu / roasted leek / ajitama egg / spring onion / oshinko / tomato with parmesan cheese / vege minced meat

DESERY

Desserts

Deser dnia

Dessert of the day

Lody Mochi

Mochi ice cream

Mrożone owoce

Frozen fruit

NAPOJE do wyboru

DRINKS to choose

Sok jabłkowy / pomarańczowy / cz. porzeczka

Apple / orange / blackcurrant juice

Aloes

Aloe

Woda mineralna gazowana / niegazowana

Sparkling / still mineral water

KAWA LUB HERBATA

do wyboru

Coffee or tea to choose

Herbata czarna klasyczna / *Classic black tea*

Herbata Earl Grey / *Earl Grey tea*

Herbata zielona Sancha / *Sancha green tea*

Herbata zielona jaśminowa / *Green jasmine tea*

Herbata zielona zielone mango / *Green mango*

Herbata zielona jaśminowa Rosa / *Rosa jasmine green tea*

Herbata zielona Sancha Sekura Japońska wiśnia / *Green Tea Sancha Sekura Japanese Cherry*

Kawa czarna / *Black coffee*

Kawa biała / *White coffee*

Kawa cappuccino

Kawa espresso

Kawa double espresso

Kawa latte

Kawa latte karmelowa / waniliowa / *Caramel / Vanilla Latte*

Kawa mrożona

