

SIGNATURE COCKTAILS

- I. ETER**  49
Wódka Grey Goose Infuzowana Kafirem / Chartreuse
Ananas / Kardamon / Limonkowa Chmura
cytrusowy/orientalny/lekki
- II. CARAMBA!**  44
Tequila Patron Silver / Mezcal / Likier Kawowy
Amaro Montenegro / Martini Ambrato / Kawior Wiśniowy
dymny/intensywny/intrygujący
- III. AFIYA**  44
Finlandia Botanical / Select Infuzowany Trawą Cytrynową
Herbata Z Czerwonych Owoców / Likier Liczi
słodki / owocowy / goryczkowy
- IV. CALYPSO**  44
Woodford Reserve Bourbon / Adriatico Amaretto
Karmel / Espresso / Tonka / Marcepan / Piana Kokosowa
deserowy / słodki / pobudzający
- V. MOMO-TARO**  44
Tequila Patron Silver / Likier Brzoskwionowy / Limonka
Agawa / Papryczka Jalapeno / Kolendra / Tonic / Tajin
pikantny / musujący / kontrastujący
- VI. OASIS**  44
Finlandia Botanical / Ogórek / Tajska Bazylia / Absynt
Trawa Cytrynowa / St Germain / Cytryna
świeży/ lekki / orzeźwiający



- VII. GOLDEN AURA**  44
Patron Tequila / Likier Ziołowy / Orgeat / Mango
Kefir / Gałka Muszkatałowa/ Kemiri
kremowy/delikatnie ziołowy/słodko-kwaśny
- VIII. RHIZOME**  44
Patron Tequila / Falernum Galangal-Tamarynd
Limonka / Kwiaty
korzenny/cytrusowy/gładki/klarowany mlekiem
- IX. AYAHUASCA**  44
Patron Tequila / Mezcal / Ardbeg
Imbir / Kurkuma / Agawa
intensywny/dymny/halucynogenny
- X. SOLARFLARE**  44
Patron Tequila / Wytrawny Wermut Habanero-Rooibos-
Czarnuszka / Brzoskwinia / Three Cents Pink Grapefruit Soda
lekko pikantny/herbaciany/owocowy
- XI. CONQUISTADOR**  44
Rum Blend / Bacardi Carribbean Spiced
Malbec / Adriatico Amaretto
Amaro Montenegro / Earl Grey
elegancki/intensywny/tropikalny
- XII. CORONA BOWL XXL**  99
Bacardi Carribbean Spiced / Bacardi Coconut / Ananas
Świeża Pomarańcza, Limonka, Creole Bitters
cytrusowy / orzeźwiający / do dzielenia się

Przygotowujemy wszystkie
klasyczne koktajle,
lista tutaj ->



ASIAN FOOD


Edamame z Solą Japońską 24.-

Tatar Wołowy na Chlebie Shokupan 56.-
Bavette Wołowa / Dressing Tosazu & Yeast Soy, Pickle

Bao z Kurczakiem Katsu 27.-
Kurczak Marynowany w Shio Koji, Chilli Jam, Coleslaw

Bowl z Łososiem 64.-
Sezonowany Łosoś, Spicy Mayo, Słodki Sos Sojowy
Awokado Hass, Mizuna, Edamame

Spicy Pumpkin & Burrata Salad 55.-
Mix Sałat, Pieczona w Miodzie Dynia, Burrata
Pieczone Pomidorki Koktajlowe, Vinaigrette Rozmarynowy

Carpaccio & Green Salad  69.-
Carpaccio z Sezonowanej Wołowiny, Sałatka z Rukwi Wodnej
Nasturcja, Roszponka, Awokado, Ogórek, Orzeszki Pini,
Kiszone Pędy Wasabi, Sos Sezamowy Goma Miso

Tarta Yuzu  27.-
Tarta Budyniowa z Kremem Yuzu. Karmel z Fermentowanych
Sardynek

YOKO SPECIAL

YAKI SEABASS

Sezonowany 7dni Labraks Ikejime z Chorwacji w Całości
Pieczony w Soli z Dodatkiem Warzyw
32 PLN / 100 g (dostępność ograniczona)

RIB EYE

Stek z Sezonowanego Antrykotu Wołowego
Marchew Baby / Edamame
65 PLN / 100g

NU Omakase Nigiri 6/10 szt

Szkocki Łosoś Sezonowany 7 Dni / Wędzony Sos Sojowy 149,-/215.-
Okoń Chorwacki Sezonowany 14 Dni / Shio Koji
Tuńczyk Bluefin Hiszpański Sezonowany 10-14 Dni / Nikiri
Karmelizowana Wołowina Wagyu A5, Yeast Soy

NU Omakase Sashimi 3/5szt

Selekcja Sezonowych od 7-14 Dni Ryb 99,-/159.-
Uśmierczanych Humanitarną Metodą Ike-jime,

YOKO SUSHI BAR

HOSOMAKI

| | |
|------------------------------------------------|------|
| KAPPA / Ogórek Kompresowany | 18.- |
| AVOCADO | 24.- |
| SALMON / Sezonowany 7 Dni Łosoś Szkocki | 35.- |
| EBI / Krewetka Black Tiger Sous Vide | 32.- |

FUTOMAKI

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| SPIDER ROLL | 82.- |
| Softshell Crab/Shio Koji / Ponzu Jelly / Sałatka z Ziół Chilli / Sharizu Dressing. | |
| WAGYU TATAKI | 99.- |
| Antrykot Wagyu z Satsuma (A5, 8+) / Marchew Skorzonera / Yeast Soy | |
| TOADSTOOL | 35.- |
| Shiitake / Awokado / Puder z Borowików Mushroom Mayo / Enokitake | |
| TORO TORO TORO | 75.- |
| Tatar z Sezonowanego Brzucha Tuńczyka Hot Miso Dressing / Crispy Shallot / Ogórek / Daikon | |
| SALMON IKURA | 69.- |
| Tatar z Łososia / Tenkasu Sarada / Ikura | |

URAMAKI

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| YUZU SALMON | 57.- |
| Łosoś Szkocki Sezonowany 10 Dni / Awokado Tobiko Pieprz Maquaw / Yuzu Mayo | |
| MAGURO GRINGO | 65.- |
| Tuńczyk Błękitnopłetwy Sezonowany 14dni / Por Yamagobo / Guacamole / Tenkasu / Wasabi Mayo | |
| RAINBOW | 72.- |
| Sezonowane Ryby Ikejime - Łosoś, Tuńczyk, Okoń Marchew / Daikon / Shiso / Nori Jam / Truffle Yuzu Miso | |
| YOKO RYU | 75.- |
| Gotowane Krewetki / Szczypiorek / Awokado Ito Togarashi / Bubu Arare / Ebi Miso Mayo | |
| TRUFFLE SUZUKI | 62.- |
| Okoń Chorwacki Sezonowany 10 Dni / Shiitake Ogórek Miód Truflowy / Nasturcja / Nori Mayo Sok z Yuzu | |
| SHISO ROLL | 42.- |
| Awokado/Yamagobo / Wężymórd / Ogórek Shizo Zuke / Dressing Rozmarynowy | |