

Wegańskie

Akuma onigiri (mielone sojowe) 15 zł

Soczyste sojowe mielone z dodatkiem ostrego oleju rayu (taki podkręcony chili). Diabelskie nadzienie - nasze najostrzejsze.

Yakiimo onigiri (bataty) 15 zł

Słodko-pikantne ziemniaczki z dodatkiem różowego sosu ume-mayo. Taka sałatka ziemniaczana w wersji japońskiej.

Miso-czosnek onigiri 15 zł

Potężna dawka smażonego czosnku połączona z pastą miso. Czosnkowy hedonizm.

Natto onigiri (fermentowana soja) 15 zł

Sfermentowana soja o zdecydowanym smaku i zapachu oraz kleistej teksturze. Jeden z bardziej kontrowersyjnych smaków Japonii.

Umeboshi onigiri (kiszona morela) 15 zł

Japońska morela (kiszona, a następnie suszona na słońcu) o słono-kwaśnym smaku z dodatkiem suszonych liści shiso (pachnotka). Elektryzuje intensywnością.



Kurumi miso onigiri (orzech włoski) 15 zł

Potłuczony orzech włoski uprażony z pastą miso, cukrem trzcinowym i syropem ryżowym. Słodko-słony i lekko chrupiący smak.

Shiitake onigiri (grzyby) 15 zł

Duszone grzyby shiitake z dodatkiem sosu sojowego, oleju sezamowego, cytryny i sezamu. Mięsisto soczyste.

Tofu z chili onigiri 15 zł

Grzanki z tofu marynowane w paście z chili z dodatkiem sosu sojowego i Umeboshi. Czasem pikantne, bywa słonawe i lekko kwaśne.

Konbu tsukudani onigiri (wodorosty) 15 zł

Wodorosty kombu (listownica japońska) gotowane w sosie sojowym i dodatkiem ziaren sezamu. Naturalny, sprężysty glutaminian sodu.

Inari onigiri (tofu) 15 zł

Tofu w słodkiej zalewie na bazie sosu sojowego. Japończycy wierzą, że to ulubione danie lisów (postańców boga ryżu Inari).

Renkon (lotos) 15 zł

Smażony korzeń lotosu (wodny ziemniaczek) w lepiącej, słodko-pikantnej glazurze z sezamem. Przyjemnie chrupie.

Niewegańskie

Sake onigiri (łosoś) 15 zł

Pieczony łosoś leżakowany w sake z dodatkiem shoyu podawany z takuanem (rzodkiew). Klasycznie dobra sprawa.

Ebi onigiri (krewetka) 15 zł

Krewetka smażona z czosnkiem, odrobiną imbiru i pieprzu z dodatkiem sosu miso-mayo.

Katsuobushi onigiri (tuńczyk) 15 zł

Cienkie płatki bonito (gotowany, wędzony, suszony tuńczyk) z dodatkiem sosu sojowego. Polski dodatek, który dziwi Japończyków to majonez i ogórek.

Bongo onigiri (jajko) 15 zł

Mrożone żółtko jajka marynowane w shoyu. Specjalność najlepszej onigiriowni w Tokio. Proces produkcji został pokazany w programie TV.

Tuna-mayo onigiri (tuńczyk) 15 zł

Tuńczyk puszkowy z majonezem i shoyu. Najbardziej popularna wkładka w japońskich combini (żabkach).

Okaka onigiri (tuńczyk) 15 zł

Katsuobushi (suszone wiórki tuńczyka bonito) z dodatkiem shoyu. Autentycznie japońska wkładka.

