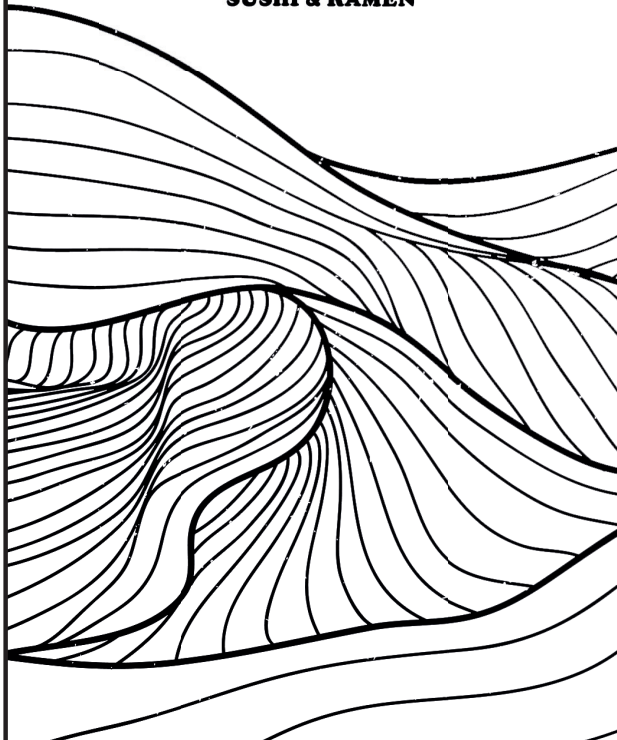
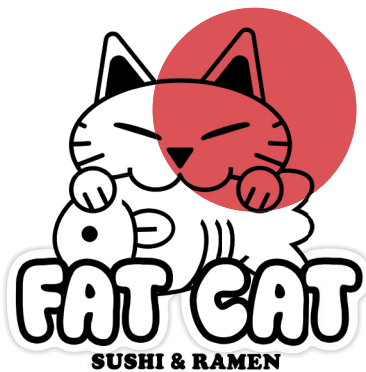




MENU | PL





MENU

WITAMY W FAT CAT SUSHI & RAMEN

Fat Cat Sushi & Ramen to japońska restauracja, która narodziła się 22 listopada 2024 roku z pasji do autentycznych smaków i odważnych połączeń.

W naszej kuchni łączymy tradycję Japonii z nowoczesnymi trendami z całego świata. Nie boimy się eksperymentów - to właśnie ten wyjątkowy twist sprawia, że każde danie w Fat Cat ma swój niepowtarzalny charakter.

Produkty sprowadzamy z różnych zakątków świata, jednocześnie korzystając z dobrodziejstw tworząc smaki, w których tradycja spotyka się z nowoczesnością.

Wierzymy, że doskonały smak rodzi się z jakości - dlatego każdy składnik, który trafia na nasz stół, jest starannie dobrany i świeży. Fat Cat to miejsce stworzone dla tych, którzy cenią harmonię, smak i odrobinę zaskoczenia - dokładnie tak, jak w najlepszej japońskiej kuchni.

WARTO WIEDZIEĆ

W NASZEJ RESTUARACJI ZNAJDZIESZ



JAPOŃSKĄ CERAMIKĘ

Nasze dania podajemy na ręcznie robionych, porcelanowych talerzach wprost z Japonii.



DARMOWE WI-FI

Zapytaj naszej obsługi o aktualne hasło i korzystaj dowolnie z szybkiego Internetu.



CERTYFIKOWANE RYBY

Nasze ryby mają certyfikat MSC, co oznacza, że pochodzą ze zrównoważonych i odpowiedzialnych połowów.



EKOLOGICZNE OPAKOWANIA

Nasze opakowania na dania na wynos są w 100% z recyklingu i przyjazne środowisku.



RÓŻNE FORMY PŁATNOŚCI

Przyjmujemy karty, gotówkę i bez problemu rozdzielamy rachunki między gości.

Do grup 5-osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%

KONIECZNIE ZAPYTAJ O OBSŁUGĘ

Ponieważ każdego dnia mamy również dania spoza regularnej karty.

ZOBACZ JAK
WYGLĄDAJĄ
NASZE DANIA



15 MISO
wywar dashi • pasta miso • niboshi • negi

25 KARAAGE 🍗
kurczak ginger miso • sweet chili • sezam
• sojowe aioli z czosnkiem • koji

15 GOMA WAKAME 🌿
glony wakame • glony tosaka • dressing goma
dare • sezam prażony • świeży ogórek

42 KREWETKI W TEMPURZE
krewetki tygrysie (5 szt.) • własna mieszanka
tempura • aioli sojowe z czosnkiem • aonori

31 GYOZA Z KACZKĄ
FAT CAT POLECA!
wolno gotowana kaczka w mirinie
i cytrusach • sezam • sos sojowo-grzy-
bowy • korzenny chili • dżem z melonem

21 GRILLOWANE SHISHITO 🌿
Grillowane papryczki • sól morska
• majonez cytrusowy

PRZYSTAWKI

49 VEGAN TANTANMEN 🌿🍗
bulion paitan • tare orzechowo-
sezamowe • makaron hakata
• tsukune mushroom seitan • olej
chili • sezamowe moyashi • pasta
z fermentowanej fasoli • mizuna
• nori • prażone orzechy • negi

49 TANTANMEN 🍗
bulion paitan • tare orzechowo-
sezamowe • makaron hakata
• kielbaski wieprzowe z ndują
• olej chili • sezamowe moyashi
• pasta z fermentowanej fasoli
• nori • ajitama • mizuna •
prażone orzechy • negi

55 KAMO SHOYU YUZU 🍗
NEW bulion paitan • yuzu kosho shoyu
tare • makaron hakata • dymiona
pierś z kaczki w shio koji
• won ton z kaczką • grillowane
szparagi • ajitama • nori • negi

49 SHIO SALMON CHINTAN
NEW bulion chintan • makaron chakata
• shio tare • łosoś misoyaki • pak
choi • grillowane szparagi • olej
yuzu • dashi tamago • negi • nori

55 SHOYU TRUFFLE IBERICO
bulion chintan • shoyu tare
• makaron sapporo • grillowany
boczek chashu • pak choy
• marynowany bambus
• sezam • ajitama • nori
• negi

48 SHISHITO MISO
NEW bulion paitan • miso niboshi tare
• makaron sapporo • kurczak
ginger karaage • grillowane
shishito • kolendra • czerwona
cebula • olej porowy • mayu
• ajitama • negi

49 SPICY MISO BBQ 🍗
NEW bulion paitan • miso niboshi
tare • makaron sapporo
• pulled pork bbq • mayu • olej
chili • pak choy • chrupiąca
piklowana cebula • mizuna
• ajitama • nori • negi

RAMEN



ZOBACZ JAK
WYGLĄDAJA
NASZE DANIA



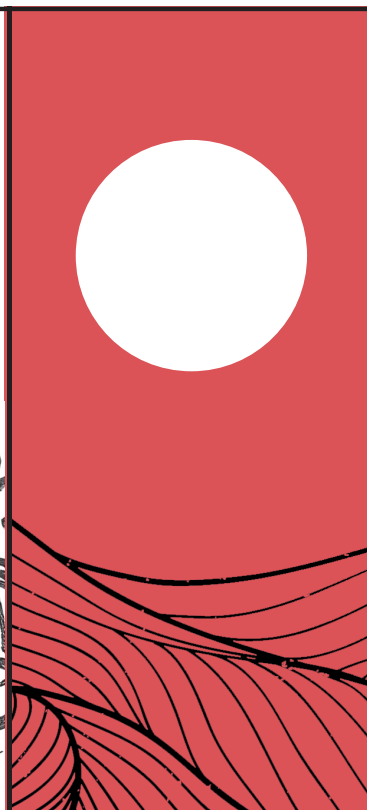
SPRAWDŹ DODATKI
Na stronie obok



DODATKI

KIELBASKI WIEPRZOWE 10
 ŁOSOŚ MISOYAKI 12
 TSUKUNE MUSHROOM
 SEITAN 12
 BOCZEK IBERICO 16
 KURCZAK KARAAGE 10
 CHRUPIĄCA PIKLOWANA
 CEBULA 4
 KAPUSTA PAK CHOI 5
 DASHI TAMAGO 4
 MARYNOWANY BAMBUS 4
 SEZAMOWE MOYASHI 3
 PAPRYCZKI PADRONE 5
 MIZUNA 3
 PASTA Z FERMENTOWANEJ
 FASOLI 3
 NEGI 3
 NORI 2

PRAŻONE ORZECHY 3
 PORCJA MAKARONU 8
 AJITAMA 6
 OLEJ SEZAMOWY 3
 OLEJ YUZU 3
 OLEJ CHILI 3
 OLEJ POROWY 3
 OLEJ MAYU 3



SASHIMI NEW STYLE

Sashimi w nowoczesnym wydaniu – świeże ryby podane z lekkimi, autorskimi dressingami

45 ŁOSOŚ
 marakuja-miso sos
 • pistacja • kataifi • mizuna

55 TUŃCZYK BLUEFIN AKAMI
NEW **FAT CAT POLECA!**
 truffle ponzu • czosnek
 • mikro zioła • yori

79 TUŃCZYK BLUEFIN TORO
 jalapeño dressing • wasabi
 salsa • negi

55 SERIOLA
NEW yuzu soy • kolendra • jalapeño
 • chips z batata • yuzu kosho

55 KREWETKI ARGENTYŃSKIE
 amazu ponzu • marakuja • salsa z
 trawą cytrynową • mizuna

49 GYU TATAKI YAKINIKU
NEW marynowana polędwica wołowa
 • sos yakiniku • topinambur • negi

ZOBACZ JAK
 WYGLĄDAJĄ
 NASZE DANIA



TATARY

42 ŁOSOŚ
 Ceviche miso • olej miętowy
 • rokitnik • chips ryżowy

60 TUŃCZYK BLUEFIN
 Miso wasabi dressing
 • imbir • chips ryżowy

58 SERIOLA
 Truflowe ponzu • shiso
 • chips ryżowy

65 CEVICHE
NEW okoń morski • seriola • papaya
 • kolendra • czerwona cebula
 • wakame • aji amarillo leche
 de tigre

CRISPY RICE

Chrupiący smażony ryż w sześciu kawałkach, podawany z wybranym tatarem.

39 ŁOSOŚ

sześć kawałków chrupiącego smażonego ryżu podawanego z lekko pikantnym tatarem z łososia.

52 TUŃCZYK

sześć kawałków chrupiącego smażonego ryżu podawanego z lekko pikantnym tatarem z tuńczyka

FAT CAT POLECA!

35 AVOCADO

sześć kawałków chrupiącego smażonego ryżu z guacamole z avocado

2 SZTUKI / 3 SZTUKI

NIGIRI / SASHIMI

Tradycyjne formy sushi – świeża ryba serwowana na ryżu lub w delikatnych plasterkach.

- TUŃCZYK AKAMI 32
- TUŃCZYK CHUTORO 34
- TUŃCZYK OTORO 40
- SERIOLA 34
- ŁOSOŚ 26
- OPALANY BRUSZEK Z ŁOSOSIA 27
- OKOŃ MORSKI 28
- PRZEGRZEBEK 33

- WĘGORZ 32
- KREWETKA 28
- KREWETKA ARGENTYŃSKA 33
- OMLET TAMAGO 18
- KAWIOR Z PSTRAGA 40
- WAGYU A5 60
- MARYNOWANA WOŁOWINA 29

6 SZTUK HOSOMAKI

Cienkie rolki sushi w klasycznym wydaniu – lekka, zbalansowana kompozycja smaków.

ZOBACZ JAK
WYGLĄDAJĄ
NASZE DANIA



POLECAMY


- ŁOSOŚ 28
- ŁOSOŚ GRILLOWANY 28
- ŁOSOŚ PIKANTNY 30
- TUŃCZYK BLUEFIN 35
- TUŃCZYK BLUEFIN PIKANTNY 35
- TUŃCZYK TORO ZE SZCZYPIORKIEM 40
- SERIOLA Z JALAPEÑO 35
- OKOŃ MORSKI SHISO 31
- WĘGORZ PIEPRZ GÓRSKI 32
- PRZEGRZEBEK Z YUZU KOSHO 39
- OGÓREK SEZAM 18
- AWOKADO 22
- KANPYO TYKWA 18
- TAMAGO 20



6 SZTUK FUTOMAKI

Klasyczne, grubsze rolki sushi
– harmonia świeżych składników owinięta w nori.



28 WARZYWA W TEMPURZE 
warzywa sezonowe w tempurze • chilli dżem

46 WĘGORZ
awokado • ogórek • pieprz sansho • tamago • kabayaki

52 SOFT SHELL CRAB
kuro goma • awokado • shiso • ogórek • tobiko

26 ŚWIEŻE WARZYWA 
warzywa sezonowe • sezam • kuro goma

45 TUŃCZYK AKAMI SPICY 
ogórek • awokado • oshinko • szczypiorek • spicy mayo • sezam

40 OKOŃ MORSKI
awokado • ogórek • szparag w panko • kolendra • oshinko

38 ŁOSOŚ GRILLOWANY
kabayaki • ogórek • awokado • tykwa

52 HOUSE SPECIAL
łosoś • tuńczyk • seriola • okoń morski • tobiko • awokado • tamago

36 ŁOSOŚ
awokado • ogórek • tykwa

42 EBI SALMON 
krewetka w tempurze • łosoś • awokado • ogórek • takuan • spicy mayo

44 KREWETKA W TEMPURZE 
spicy mayo • ogórek • awokado • oshinko


39 KALMAR TEMPURA
mango • ogórek • shiso • chilli dżem

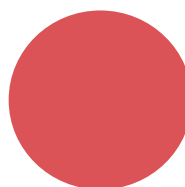
60 SAN SHU MAGURO 
FAT CAT POLECA!
akami • chutoro • otoro • negi • takuan • wasabi salsa

69 FAT CAT ROLL 
krewetka w tempurze • otoro • shiso • takuan • ogórek • kawior z pstrąga • trufła • wasabi salsa

38 TATAR Z ŁOSOSIA 
awokado • ogórek • oshinko • chips z batata

49 AKA EBI SHISO 
krewetka argentyńska • shiso • ogórek • awokado • szparag w tempurze • tobiko • miętowe aioli

38 SUZUKI PANKO 
okoń morski w panko • awokado • oshinko • ogórek



8
SZTUK**SPECIAL MAKI**

Nasze autorskie rolki sushi – połączenie klasyki i nowoczesnych smaków w ośmiu kawałkach.

ZOBACZ JAK
WYGLĄDAJĄ
NASZE DANIA**48 WĘGORZ**ogórek • tykwa • tamago
• awokado • sezam
• kabayaki • pieprz górski**62 RAINBOW** **POLECAMY**łosoś • seriola • tuńczyk • okoń
morski • awokado • krewetka
w tempurze • żel z rokitnika**38 ŚWIEŻE WARZYWA
MAMENORI**warzywa sezonowe • płatek
sojowy • awokado • kataifi**45 DOUBLE SALMON****NEW**avocado • łosoś
• miętowe aioli**60 WĘGORZ EBI TEN**krewetka w tempurze
• węgorz • awokado
• kuro goma**52 SALMON PISTACHIO****NEW**ogórek • avocado **POLECAMY**
• sos pistacja yuzu kosho
• pistacje kruszone**42 ŁOSOŚ GRILLOWANY**awokado • ogórek • miso
musztardowe • sezam**52 ŁOSOŚ ABURI EBI TEN**krewetka w tempurze • ogórek
• pikantny majonez • kabayaki**44 ŁOSOŚ MANGO**serek śmietankowy
• ogórek • awokado
• sos mango • kataifi**46 OKOŃ MORSKI**ogórek • awokado • szparag
w tempurze • kolendra
• żel yuzu • kataifi**54 SAKE EBI ALMOND****NEW**łosoś • krewetka tempura
• awokado • chili djem
• prażone migdały**52 ŁOSOŚ MAMENORI**płatek sojowy • krewetka
w tempurze • mango
dressing • awokado**95 WAGYU**krewetka w tempurze
• awokado • wołowina wagyu
a5 • yakiniku • chips z batata**65 PRZEGRZEBKI**ogórek • awokado • shiso
furikake • yuzu kosho mayo
• kolendra**65 KANI SALMON** **POLECAMY****NEW**krab śnieżny • awokado
• ogórek • opalane
podbrzusze łososia • negi**65 SOFT SHELL UNAGI
SPECIAL****NEW**soft shell krab • tykwa
• avocado • węgorz • kabayaki
• sansho pieprz**58 HAMACHI TRUFFLE****NEW**ogórek • avocado • takuan
• szparag w tempurze
• hamachi • truflowe aioli
• truffle**44 TATAR Z ŁOSOSIA**warzywa w tempurze
• masago arare**54 EBI JALAPENO ASPARAGUS**szparag w tempurze
• awokado • tatar z krewetek
• tobiko • jalapeno**64 TUNA TRUFFLE PARMESAN****NEW**krewetka tempura • oshinko
• ogórek • tuńczyk • truffle
aioli • parmesan**62 TATAR Z TUŃCZYKA
MAMENORI**płatek sojowy • krewetka
w tempurze • tatar z tuńczyka
• ogórek • kataifi**55 AKA EBI****NEW**krewetka w tempurze • ogórek
• tatar z krewetek argentyńskich
• shiso • miętowe aioli**62 TORO TAKU****NEW**tuńczyk toro • negi • takuan
• ogórek • wasabi salsa**62 TRUFFLE TUNA** **POLECAMY****NEW**szparag tempura • awokado
• tuńczyk • truffle aioli
• truffle • wasabi salsa**48 ŁOSOŚ YUZU
GUACAMOLE****NEW**ogórek • avocado • shiso
furikake • kataifi • yuzu**40 ŁOSOŚ**awokado • ogórek • miso
musztardowe • sezam**52 TATAR Z TUŃCZYKA**warzywa w tempurze
• masago arare**62 HAMACHI PONZU TARTARE****NEW**awokado • szparagi w tempurze
• shiso furikake • tartar seriola
• sos ponzu truffle • yuzu kosho**55 GYU TATAKI****NEW**avocado • szparagi tempu-
ra • oshinko • marynowana wołow-
ina • yakiniku • topinambur • negi**56 MAMENORI SALMON EBI****NEW**płatek sojowy • łosoś • tatar
z krewetek • tobikko • jalapeno
espuma



ZESTAWY

ZESTAWY

89

MIX SET	1	16 SZTUK
---------	---	----------

Klasyczny zestaw dla początkujących – łosoś i tuńczyk w prostych, harmonijnych kompozycjach japońskiego sushi

- nigiri łosoś 2 szt.
- nigiri tuńczyk 2 szt.
- hosomaki łosoś 6 szt.
- futomaki łosoś 6 szt.

129

MIX SET	2	26 SZTUK
---------	---	----------

Idealny zestaw na początek przygody z kuchnią japońską – różnorodne rolki, które wprowadzają w świat sushi i jego smaków.

- hosomaki tuńczyk bluefin pikantny 6 szt.
- hosomaki łosoś 6 szt.
- futomaki łosoś grillowany 6 szt.
- special maki tatar z łososia 8 szt.

149

MIX SET	3	26 SZTUK
---------	---	----------

Zestaw ciepłych rolek w tempurze – połączenie chrupiących tekstur, soczystych ryb i delikatnie pikantnych akcentów.

- hosomaki łosoś grillowany 6 szt.
- futomaki kalmar tempura 6 szt.
- futomaki krewetka w tempurze 6 szt.
- special maki okoń morski w tempurze 8 szt.

189

MIX SET	4	30 SZTUK
---------	---	----------

Zestaw różnorodnych futomaki – połączenie świeżych ryb, owoców morza i warzyw w harmonijnych, pełnych smaku rolkach.

- futomaki łosoś 6 szt.
- futomaki krewetka w tempurze 6 szt.
- futomaki tuńczyk akami spicy 6 szt.
- futomaki okoń morski 6 szt.
- futomaki kalmar tempura 6 szt.

239

MIX SET	5	40 SZTUK
---------	---	----------

Autorska selekcja wyjątkowych rolek – połączenie świeżych ryb, chrupiącej tempury i aromatycznych sosów w zbalansowanej kompozycji smaków.

- special roll łosoś 8 szt.
- special maki tuna truffle 8 szt.
- gyu tataki roll 8 szt.
- special rainbow roll 8 szt.
- hamachi ponzu tartare roll 8 szt.

179

OMAKASE MIX	23 SZTUKI
-------------	-----------

FAT CAT POLECA!

Twoje preferencje, nasza sztuka. Osobista selekcja sushi i sashimi od Mistrza, dopasowana do Twojego gustu

- sashimi 3 szt.
- nigiri 6 szt.
- hosomaki 6 szt.
- special maki 8 szt.

79

YASAI VEGE MIX	20 SZTUK
----------------	----------

Lekki, roślinny zestaw pełen świeżości – harmonijne połączenie warzyw, awokado i delikatnych japońskich smaków.

- hosomaki awokado 6 szt.
- futomaki świeże warzywa 6 szt.
- special maki świeże warzywa maminori 8 szt.



429

GRUBY KOT SET 68 SZTUK

Nasz flagowy zestaw – pełna gama smaków i tekstur, łącząca klasykę sushi z autorskimi kompozycjami Fat Cat.

- nigiri tuńczyk akami 2 szt.
- nigiri łosoś 2 szt.
- nigiri seriola 2 szt.
- sashimi tuńczyk akami bluefi n 3 szt.
- sashimi łosoś 3 szt.
- hosomaki tuńczyk pikantny 6 szt.
- hosomaki seriola jalapeno 6 szt.
- futomaki salmon tartare 6 szt.
- futomaki soft shell crab 6 szt.
- specjal maki hamachi truffle 8 szt.
- specjal maki rainbow 8 szt.
- specjal maki przegrzebki 8 szt.
- specjal maki tatar z tuńczyka mamenori 8 szt.

179

NEW

FAT SALMON 32 SZTUKI

Zestaw dla miłośników łososia – różnorodne kompozycje w klasycznym iopalanym wydaniu, łączące delikatność i głębię smaku.

- nigiri opalany łosoś 2 szt.
- nigiri łosoś 2 szt.
- futomaki łosoś 6 szt.
- futomaki łosoś grillowany 6 szt.
- specjal salmon mango 8 szt.
- uramaki tatar z łososia 8 szt.

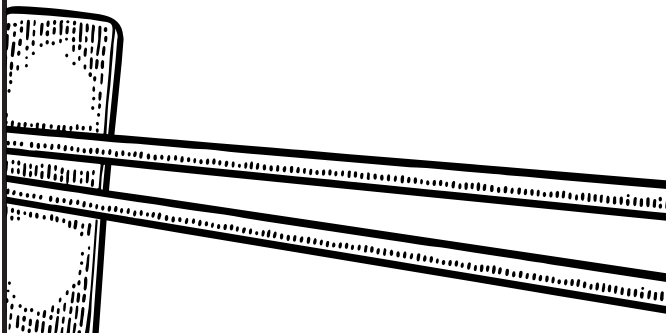
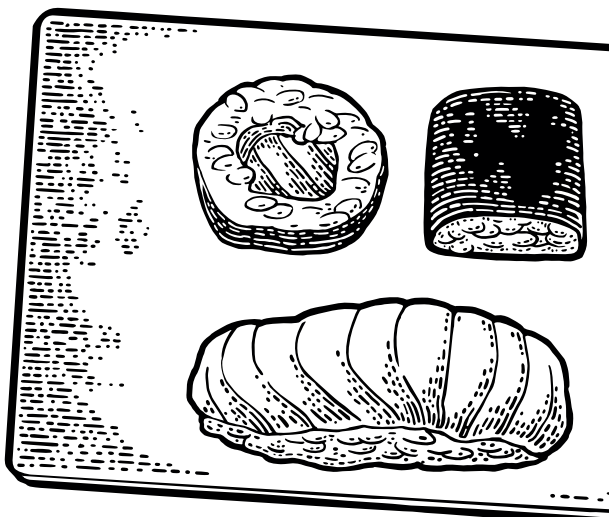
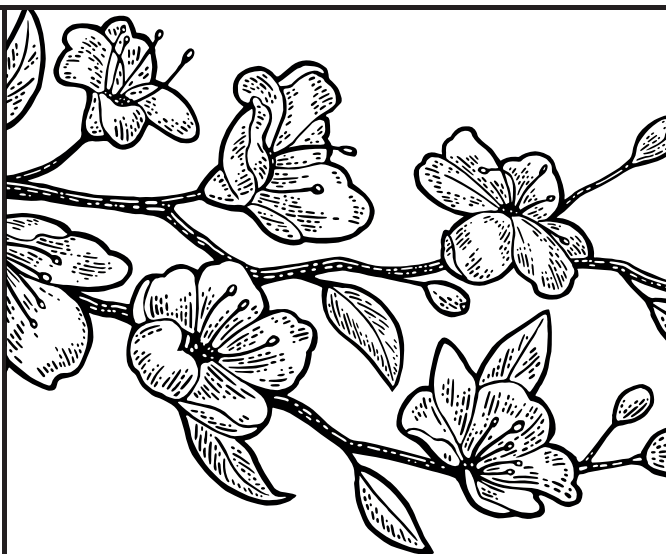
329

NEW

UMAMI SET 42 SZTUKI

Harmonia tradycyjnych nigiri i autorskich rolek – esencja japońskiego umami w jednej kompozycji.

- ebi ten salmon aburi 8 szt.
- tuna truffle special 8 szt.
- futatsu ebi special maki 8 szt.
- futo hamachi 6 szt.
- futo san-shu tuna 6 szt.
- nigiri seabass 2 szt.
- nigiri tuna 2 szt.
- nigiri krewetka 2 szt.



ZOBACZ JAK
WYGLĄDAJĄ
NASZE DANIA



NAPOJE ZIMNE	19 EKOLOGICZNA KOMBUCHA BALANCE Po długim procesie fermentacji, niepasteryzowana, niegazowana. Zapytaj nas o smaki.	DESERY	18 LODY MOCHI 2 SZTUKI Zapytaj obsługę o dostępne smaki.
	15 LEMONIADA JAPOŃSKA HATA KOSEN Zapytaj nas o smaki.		DLA DZIECI
	15 NAPÓJ Z ZIELONEJ HERBATY MANGAJO Z sokiem z jagód goji / z sokiem z granatu (250 ml)	29 CHRUPIĄCY KURCZAK Panierowana pierś z kurczaka z ryżem	
	9 SOK CAPPY 250 ML	NAPOJE GORAĄCE	
	12 COCA COLA LUB ZERO 250 ML		19 HERBATA GENMAICHA 800 ML
	8 WODA MINERALNA KROPLA BESKIDU 250 ML Niegazowana / Gazowana		19 HERBATA ZIELONA SENCHA 800 ML
15 WODA MINERALNA KROPLA BESKIDU 700 ML Niegazowana / Gazowana	21 HERBATA JAŚMONOWA ZIELONA 800 ML		
LEMONIADY DOMOWE	19 YUZU - ELDERFLOWER LEMONIADA 250 ML Yuzu • Elderflower • Sencha		
	59 YUZU - ELDERFLOWER LEMONIADA 1000 ML Yuzu • Elderflower • Sencha		
	17 MARAKUJA - CYTRYNA 250 ML Marakuja • sok z cytryny • mięta		
	52 MARAKUJA - CYTRYNA 1000 ML Marakuja • sok z cytryny • mięta		
	17 SAKURA WIŚNIOWA 250 ML Herbata Sakura • syrop wiśniowy • sour • wiśnie		
	52 SAKURA WIŚNIOWA 1000 ML Herbata Sakura • syrop wiśniowy • sour • wiśnie		

ALKOHOLE

PIWO

- 18 KIRIN ICHIBAN 330 ML
- 16 KIRIN ICHIBAN 0% 330 ML
- 18 ASAHI 330 ML
- 30 ECHIGO KOSHIHIKARI 500ML

SAKE

- 22 ZAKU "MIYABI NO TOMO" 40 ML
Junmai Daiginjo 15%
- 90 ZAKU "MIYABI NO TOMO" 180 ML
Junmai Daiginjo 15%
- 280 ZAKU "MIYABI NO TOMO" 750 ML
Junmai Daiginjo 15%

- 20 DASSAI "45" 40 ML
Junmai Daiginjo 16%
- 80 DASSAI "45" 180 ML
Junmai Daiginjo 16%
- 240 DASSAI "45" 720 ML
Junmai Daiginjo 16%
- 500 DASSAI "45" 1800 ML
Junmai Daiginjo 16%

- 120 AKASHI SAKE SPARKLING 300 ML
Junmai Ginjo 7%

- 20 KODAKARA YUZU SHU 40 ML
Likier z Yuzu na bazie SAKE 8%
- 80 KODAKARA YUZU SHU 180 ML
Likier z Yuzu na bazie SAKE 8%
- 240 KODAKARA YUZU SHU 720 ML
Likier z Yuzu na bazie SAKE 8%

- 18 GOZENSU UME SHU 40 ML
Likier z japońskiej śliwki 11%
- 70 GOZENSU UME SHU 180 ML
Likier z japońskiej śliwki 11%
- 150 GOZENSU UME SHU 500 ML
Likier z japońskiej śliwki 11%

KOKTAJLE

- 29 JAPANESE HUGO SPRITZ
Yuzu • Syrop z bzu • Cava
- 26 LYCHEE SAKE YUZU
Sake • Lychee syrop • Lychee • Yuzu
- 21 UMESHU BLACKBERRY FIZZ
Choya • syrop jeżynowy • tonic

WINO BIAŁE

- 20 DELAPIERRE TRADICION BRUT 150 ML
Cava
- 80 DELAPIERRE TRADICION BRUT 750 ML
Cava

- 22 DR. L RIESLING FEINHERB 150 ML
Riesling
- 90 DR. L RIESLING FEINHERB 750 ML
Riesling

- 26 BOTTEGA VINAI TRENTINO 150 ML
Sauvignon Blanc
- 110 BOTTEGA VINAI TRENTINO 750 ML
Sauvignon Blanc

- 120 BARCZENTEWICZ
GEWURZTRAMINER
Gewurztraminer

- 95 EMILIANA NOVAS
GRAN RESERVA
Viognier

WINO CZERWONE

- 22 SAGET LA PERRIERE LA
PETITE PERRIERE 150 ML
Pinot Noir
- 95 SAGET LA PERRIERE LA
PETITE PERRIERE 750 ML
Pinot Noir

- 120 VIÑA Z ORZAL
Graciano

