



Drodzy Goście,

Nasza kuchnia intryguje, pobudza nowe zmysły, uwalnia nowe smaki.

Nasze potrawy wyróżniają się spośród innych zaskakującymi połączeniami, doborem i proporcją składników oraz innowacyjnym podejściem do kuchni japońskiej.

Sposób przyrządzania oraz serwowania w naszej restauracji jest połączeniem tradycyjnych receptur z nowoczesnością. Nowoczesna kuchnia japońska oznacza dla nas przede wszystkim połączenie klasycznych technik i szacunku do produktu z jedynie odrobiną szaleństwa w połączeniach smaków.

Nasza kuchnia nie ma ograniczeń. Dzięki doświadczeniu i wyobraźni powstają najciekawsze wariacje smakowe.

Kusa Sushi to restauracja stworzona z myślą o kuchni zaskakującej, smacznej oraz zdrowej. W myśl tej zasady przyrządzamy potrawy z najwyższej jakości składników i od sprawdzonych dostawców, wspieramy lokalne rolnictwo, do smażenia używamy zdrowych tłuszczów, staramy się również ograniczyć ilość plastiku w naszej restauracji i zminimalizować ilość strat oraz wytwarzanych odpadów.

Wszystkie potrawy w naszej restauracji przyrządzane są zaraz po przyjęciu zamówienia. Dokładamy wszelkich starań aby czas realizacji był jak najszybszy. W czasie wzmożonego ruchu - wieczory, weekendy, święta - czas oczekiwania może się wydłużyć. Przymujemy również zamówienia na wynos z odbiorem osobistym oraz z dowozem do domu.

Jeśli występują u Państwa nietolerancje lub alergie pokarmowe prosimy o poinformowanie o tym obsługi. Nasze potrawy zawierają alergeny. Ich wykaz oraz składniki udostępniane są na życzenie Gościa przez kelnera.

草 CHEF SPECIAL ROLLS 草

-rolki sushi stworzone i wyselekcjonowane przez szefów kuchni naszych restauracji*-

EBIFURAI MAKI 6szt. 39zł

Maślane krewetki z patelni, mango, tykwa, szczypior, majonez cytrusowy, granat.

TATARU TEMPURA MAKI 6szt. 45zł

Tatar z łososia z przyprawami, ogórek, spicy mayo, smażone w tempurze.

TSUKEMONO ROLLS 8szt. 54zł

Kiszzone shiitake, marynowana tykwa, łosoś grillowany, sos chilli, owinięte w awokado, sałatka z glonów wakame, majonez cytrusowy.

SOFT SHELL MAKI 6szt. 62zł

Krab soft shell w całości w panko, marynowana tykwa, awokado, płatek sojowy, spicy mayo, tobiko.

CEVICHE ROLLS 8szt. 63zł

Okoń i łosoś marynowany w cytrusach, kolendra, marynowana rzepa japońska, szczypior, opalony ananas, sos chilli.

TATAKI ROLLS 8szt. 67zł

Awokado, szczypior, marynowana japońska rzepa, ogórek, spicy mayo, tataki z tuńczyka Yellowfin, kimchi, prażony sezam.

SERIOLA ROLLS 8szt. 68zł

Łosoś, awokado, szczypior, seriola, majonez truflowy, palony por

UNAGI SERIOLA ROLLS 8szt. 69zł

Krewetka w płatkach migdałów, ogórek, marynowana tykwa, węgorz unagi, seriola, majonez truflowy, chaber.

MASTER SPECIAL ROLLS 72zł

Rolka według inwencji sushimastera.

OCTOPUS SPECIAL MAKI 12szt. 76zł

Macka ośmiornicy grillowana na maśle z czosnkiem, marynowana rzepa, ogórek, spicy mayo, prażone panko.

GYU TATAKI ROLLS 8szt. 78zł

Marynowana polędwica wołowa, spicy mayo, rzepa marynowana, sałata, sriracha, azjatycka salsa.

**Rolki Chef Special serwowane z dostawą lub na wynos mogą nieco różnić się wyglądem oraz smakiem, ponieważ są pakowane tak, aby nie uległy zniszczeniu, dlatego polecamy jeść je na miejscu w lokalu.*



草 PRZYSTAWKI 草

👑 PREMIUM:

MISOSHIRU (250ml) 16zł
Mała porcja bulionu dashi i pasty miso do popijania z dodatkiem dymki, tofu, wakame.

TSUKEMONO 23zł 🌱
Tradycyjne japońskie kiszonki.

INARI EBI TATARU 34zł
Tatar z krewetek i krabów z przyprawami, inari, awokado, japoński vinegrette, tobiko, limonka, kolendra

CEVICHE SAKE-SUZUKI 36zł
Ceviche z marynowanego w cytrusach łososia i okonia, guacamole, kolendra, ogórek, limonka, chipsy krewetkowe.

TOFU SARADA 34zł 🌱
Smażone tofu, sałatka z mango, grillowany ananas, granat, limonka, mięta, teriyaki.

GUNKAN 38zł
Bloczki ryżu owieniete nori, siekana połędwica tuńczyka Yellowfin, majonez truflowy, tobiko, jadalne złoto.

TATAKI MAGURO 44zł
Plastry opiekanej połędwicy tuńczyka Yellowfin w białym i czarnym sezamie, sos ponzu, ogórek, imbir, dymka, kolorowy pieprz. Całość wędzona na talerzu.

TEMPURA:

YASAI TEMPURA 32zł 🌱
Świeże warzywa smażone w tempurze, sos do wyboru.

IKA TEMPURA 8szt. 34zł
Krażki kalmara w tempurze, sos do wyboru.

KARAAGE 38zł
Kurczak w cieście, glazura, ryż, dymka, sos do wyboru.

EBI TEMPURA/SAKE TEMPURA 5szt. 39zł
Krewetki tygrysie/łosoś w cieście tempura, sos do wyboru.

ZESTAW SMAŻONYCH PRZYSTAWEK:

Skomponuj sam zestaw smażonych przystawek

(cena za 1 szt., min. 3 szt.)

Sajgonka wegetariańska 🌱	5zł
Flsh cake	6zł
Krażek kalmara	6zł
Pierozek gyoza kimchi 🌱🌶️🌶️	7zł
Pierozek gyoza tori/kamo	7zł
Warzywa w tempurze 🌱	10zł
Miseczka chipsów krewetkowych	11zł
Karaage	12zł
Łosoś w panko	12zł

Sos do wyboru:

spicy mayo, sweet chilli, mango chilli, teriyaki, sos na bazie dashi i sosu sojowego

STANDARD:

EDAMAME 17zł 🌱
Łuskane, prażone nasiona soi z orientalnymi przyprawami.

GOMA WAKAME 17zł 🌱
Tradycyjna japońska sałatka z wodorostów, ogórek, płatki chili, sezam.

KIMCHI 19zł 🌱🌶️🌶️🌶️
Tradycyjna koreańska przystawka z fermentowanej kapusty i warzyw.

SPRING ROLLS 6szt. 21zł 🌱
Smażone mini sajgonki nadziewane tofu, fasolą mung i warzywami, sos sweet chilli.

Gyoza 5szt.- japońskie pierożki smażone

GYOZA KIMCHI 26zł 🌱
Kapusta kimchi, tofu, cebula, chilli

GYOZA TORI/KAMO 26zł
Mięso z kurczaka, kapusta, szczypior, imbir, sos sweet chilli*
/Mięso z kaczki, kapusta, cebula, kasztany wodne, sos sweet chilli*

*na życzenie Gościa możemy zamienić na sos na bazie dashi i sosu sojowego.

TATARU SAKE 42zł
Tatar z łososia, olej sezamowy, japońskie przyprawy, siekane warzywa, ryż, chipsy krewetkowe, sezam, limonka.

TATARU MAGURO 46zł
Tatar z tuńczyka, olej sezamowy, japońskie przyprawy, siekane warzywa, ryż, chipsy krewetkowe, sezam, limonka.



草 ZUPY 草

MISO SHIRU (350ml)

tradycyjna japońska zupa przyrządzana z bulionu dashi i pasty sojowej z dodatkami

1. Tofu, kiszzone shiitake, wakame, dymka 24zł
2. Łosoś, tofu, kiszzone shiitake, wakame, dymka 26zł
3. Łosoś wędzony, tofu, kiszzone shiitake, wakame, dymka 26zł

Dostępna również wersja MISO SHIRU do popicia (250ml)

WON TON (350ml) 27zł

Lekki i orzeźwiający bulion drobiowy, pierożki z kurczakiem, limonka, makaron sojowy, dymka, warzywa, imbir, sezam

RED CURRY (350ml) // 29zł

Łosoś, krewetki, makaron soba, warzywa, kaffir, czerwone chilli, pomidory, mleczko kokosowe, limonka, sezam

TOM YUM (350ml) / 29zł

Krewetka w panko, makaron ryżowy, warzywa, tamaryndowiec, trawa cytrynowa, mleczko kokosowe, limonka, kolendra, sezam

草 RAMENY 草

-tradycyjne japońskie danie, składające się z makaronu, aromatycznego bulionu z dodatkami, dostępne wersje ramen ok. 650ml i mały ramen ok. 350ml.-

CHINTAN 34/44zł

Klarowny wywar na kurczaku kukurydzianym, shoyu tare, makaron ramen, nitamago, karaage, olej nuegi, dymka, fasolka szparagowa, kukurydza.

TANTANMEN 34/44zł /

Intensywny bulion wieprzowy, tahini tare, makaron ramen, nitamago, pomidor wędzony, siekana chrupiąca wieprzowina, shiitake marynowane, furikake, olej rayu, olej z palonego czosnku.

Uwaga! Jeśli zupa wydaje Ci się za mało słona dodaj do niej odrobinę sosu sojowego 😊



MENU DLA DZIECI

ZUPA KUNG-FU

Bulion drobiowy z makaronem 20zł

MIECZE SAMURAJA

frytki z dipem pomidorowym 16zł

KRAŻKI NINJA

Chrupiące krążki cebulowe lub z kalmara w tempurze z dipem majonezowym 24zł/34zł- 8szt.

UCIEKAJĄCE KURCZAKI

Chrupiące nuggetsy z kurczaka w panko z ryżem lub frytkami oraz dipem pomidorowym 36zł

RYBKA NEMO

Chrupiące paluszki z łososia w panko z ryżem lub frytkami oraz dipem pomidorowym 39zł

MINI SAŁATKA DO DANIA 5zł

KIDS SET 36zł/6szt.

Nigiri łosoś grillowany, sos teriyaki 2szt.
Uramaki serek, mango, płatek sojowy 4szt.

草 DESERY 草

DESER SEZONOWY

Serwowany w zależności od pory roku.

GOMA AISU

Lody z czarnego sezamu, pistacje, mięta. 21zł



草 HOSOMAKI 21zł/6szt. 草

-Cienka rolka owinięta najwyższej jakości nori-

marynowana japońska rzepa, sezam
marynowana tykwa/shiitake
delikatny serek awokado/mango/ananas/ogórek
świeże warzywa w tempurze, sos chilli /
goma wakame
paluszek krabowy
kalmar w tempurze
krewetka parzona
tosoś
tosoś grillowany, sos teriyaki
tosoś wędzony
węgorz unagi

草 URAMAKI 25zł/8szt. 草

-Cienka rolka z ryżem na wierzchu oprószona białym i czarnym sezamem-

delikatny serek awokado/mango/ananas/ogórek
świeże warzywa w tempurze, sos chilli /
paluszek krabowy, ogórek
kalmar w tempurze, sos spicy mayo
krewetka parzona, jalapeno //
delikatny serek, tosoś
delikatny serek, tosoś grillowany, sos teriyaki
tosoś wędzony, mango
węgorz unagi, tykwa



草 CALIFORNIA MAKI 4szt/8szt. 草

-Rolki wieloskładnikowe z ryżem na wierzchu owinięte np. plasterkami ryb-

VEGE ROLLS 🌱 24zł/38zł

delikatny serek, awokado, papryka, szczypiorek

NASHI ROLLS 🌱 24zł/38zł

gruszka, serek, mięta, papryka, grillowany ananas, spicy mayo

SAKE ROLLS 26zł/42zł

tosoś, delikatny serek, awokado, biały i czarny sezam

TERIYAKI ROLLS 28zł/51zł

tosoś, delikatny serek, ogórek, grillowany tosoś, sos teriyaki

SURIMI TEMPURA ROLLS 28zł/51zł

surimi w tempurze, oshinko, papryka, tobiko, sezam, spicy mayo

SUMOKU ROLLS 31zł/ 58zł

tosoś wędzony, delikatny serek, mango, liście mięty

SUZUKI ROLLS 31zł/58zł

ananas, sałata, ogórek, mięta, okoń, majonez cytrusowy

GOJI ROLLS 33zł/59zł

tosoś, jagody goji, delikatny serek, mango

RAINBOW ROLLS 33zł/59zł

krewetka w kokosowej tempurze, delikatny serek, ogórek, obłożone plasterkami tosoś, tuńczyka, awokado, mango.

EBI TEMPURA ROLLS 33zł/61zł 🍤

krewetka w tempurze, delikatny serek, ogórek, tobiko lub tosoś grillowany, sos teriyaki

TATAR ROLLS 34zł/63zł

awokado, delikatny serek, papryka, ogórek, obłożone tatarem z tuńczyka, majonez truflowy

UNAGI SPECIAL ROLLS 34zł/63zł

tosoś grillowany, marynowana tykwa, ogórek, węgorz unagi, sos teriyaki



草 FUTOMAKI 6szt./12szt. 草

-Gruba rolka wieloskładnikowa owinięta w najwyższej jakości nori-

27zł/48zł

- Futo-julienne świeże warzywa w tempurze, sos chilli 🌶️
- Futo-mango mango, delikatny serek, sałata, ogórek 🥒
- Futo-vege delikatny serek, ogórek, szczypior, sałata, papryka 🌶️
- Futo-tofu smażone tofu, awokado, goma wakame, prażony sezam 🥒
- Futo-painappuru ananas, delikatny serek, ogórek 🥒
- Futo-kunsei łosoś wędzony, delikatny serek, mango, szczypior
- Futo-julter łosoś grillowany, świeże warzywa w tempurze, sos chilli, sos teriyaki 🌶️
- Futo-amai łosoś, delikatny serek, mango, liczi 🍷
- Futo-ebi krewetka parzona, szczypior, spicy mayo, papryka, sałata 🌶️
- Futo-sake łosoś, delikatny serek, awokado, sałata 🍷
- Futo-teriyaki łosoś grillowany, delikatny serek, awokado, sałata, sos teriyaki 🍷

32zł/59zł

- Futo-unagi węgorz unagi, delikatny serek, marynowana tykwa, papryka, sałata
- Futo-maguro polędwica tuńczyka żółtopłetwego, delikatny serek, papryka, ogórek, szczypior
- Futo-ebi tempura krewetka w tempurze, spicy mayo, ogórek, marynowana tykwa
- Futo-devil polędwica tuńczyka żółtopłetwego, sos chilli, jalapeno, por, marynowana japońska rzepa 🌶️
- Futo-suzuki okoń morski, kawior ryb latających, ogórek, sałata
- Futo-sake panko łosoś w panko, ogórek, jalapeno, sałata, sos chilli 🌶️🍷
- Futo-Kusa 5 dowolnie wybranych składników, w tym max 2 ryby lub owoce morza
- Futo-ika tempura kalmar w tempurze, ogórek, sałata, spicy mayo, tobiko

FUTOMAKI SMAŻONE W TEMPURZE +5zł



草 NIGIRI 1szt. 草

-Najbardziej tradycyjna forma podania sushi w Japonii. Idealna kompozycja ręcznie formowanych bloczków ryżu i plastrów ryb i owoców morza, muśnięte sosem Nikiri-

WEGE kiszzone shiitake/karmelizowany ananas/ogórek/awokado 12zł

ŁOSOŚ 12zł

ŁOSOŚ GRILLOWANY, SOS TERIYAKI 12zł

KREWETKA PARZONA 13zł

OKOŃ 14zł

WĘGORZ 15zł

POŁĘDWICA TUŃCZYKA 16zł

SERIOLA 22zł 🍳

GYUTATAKI 24zł 🍳

OŚMIORNICA 24zł 🍳

草 SASHIMI 1szt. 草

OKOŃ 21zł

ŁOSOŚ 21zł


TUŃCZYK YELLOWFIN 24zł


SERIOLA 38zł 🍳


GYUTATAKI 39zł 🍳






草 ZESTAWY 草


FUTO SET 18szt. 1-2 
Futo- julienne 6szt.
Futo- ebi 6szt.
Futo-sake/teriyaki 6szt.
66zł


VEGE SET 26szt. 2-3 
Hosomaki oshinko, sezam 6szt.
Futo-mango 6szt.
Futo-vege 6szt.
Nashi rolls 8szt.
99zł


FUJI SET 34szt. 2-3 
Futo-mango 6szt.
Futo-julter 6szt.
Futo-sake 6szt.
Vege rolls 4szt.
Uramaki serek, awokado 8szt.
Teriyaki rolls 4szt.
134zł

KUSA SET 48szt.  3-5 
Zestaw najbardziej lubianych przez
Gości rolek sushi. Nasz zestaw firmowy.
Uramaki krewetka parzona, jalapeno 8szt.
Futo-julienne 12szt.
Futo-teriyaki 12szt.
Ebi tempura rolls (łosoś grillowany) 8szt.
Goji rolls 8szt.
209zł


TAYONA SET 68szt. 4-6 
Hosomaki oshinko, sezam 6szt.
Hosomaki łosoś grillowany,
sos teriyaki 6szt.
Uramaki warzywa julienne
w tempurze 8szt.
Uramaki okoń, ogórek 8szt.
Futo-sake 12szt.
Futo-maguro 12szt.
Vege rolls 8szt.
Ebi tempura rolls (tobbiko) 8szt.
259zł

KENYAKU SET 34szt. 2-3 
Hosomaki oshinko/sezam 6szt.
Uramaki serek/awokado 8szt.
Uramaki warzywa w tempurze, sos chilli 8szt.
Futo- teriyaki 12szt.
109zł

NINJA SET 24szt. 2-3 
Hosomaki awokado 6szt.
Uramaki paluszki krabowe, ogórek 8szt.
Futo- teriyaki 6szt.
Nigiri łosoś 1szt.
Nigiri krewetka parzona 1szt.
Nigiri tuńczyk 1szt.
Nigiri ogórek 1szt.
127zł

ONO SET 40szt. 3-4 
Hosomaki tykwa 6szt.
Hosomaki węgorz unagi 6szt.
Uramaki krewetka parzona, papryka 8szt.
Uramaki paluszki krabowe, ogórek 8szt.
Futo- teriyaki 12szt.
135zł

PREMIUM SET 36szt.  3-4 
Rainbow rolls 4szt.
Sumoku rolls 8szt.
Seriola rolls 8szt.
Ceviche rolls 8szt.
Gyu tataki rolls 8szt.
289zł

SHO SET 106szt. 6-8 
Hosomaki tykwa marynowana 6szt.
Hosomaki delikatny serek, ogórek 6szt.
Hosomaki łosoś 6szt.
Uramaki paluszki krabowe, papryka 8szt.
Uramaki warzywa julienne w tempurze 8szt.
Futo-mango 12szt.
Futo-ebi 12szt.
Futo-teriyaki 12szt.
Futo-maguro 12szt.
Sake rolls 8szt.
Ebi tempura rolls (łosoś grillowany) 8szt.
Uramaki łosoś wędzony, mango 8szt.
389zł



Zestawy stanowią propozycję podania
sushi z karty menu. Wraz z modyfikacją
cena może ulec zmianie.

草 NAPOJE ZIMNE I GORĄCE 草

NAPOJE ZIMNE:

Kropła Beskidu niegazowana/gazowana 0,33l 9zł

Cappy pomarańcz/jabłko/grejpfrut/czarna porzeczka 0,25l 10zł

Coca-Cola **Coca-Cola** **FANTA** **SPRITZ** **KINLEY** 0,25l 10zł

Napój aloesowy 0,25l 12zł / karafka 0,5l 19zł

Dzbanek wody niegazowanej/gazowanej 0,5l 8zł / 1l 14zł

Oranzada japońska matcha 0,2l 15zł

Napój orientalny ananas/guawa/liczi/mango/fłaszowiec 0,33l 12zł

Sok z wyciskanych owoców pomarańcz/grejpfrut/mieszany 0,33l 19zł

Lemoniada autorska lemoniada ze świeżo wyciskanych soków z dodatkiem wody i owoców 380ml 18zł

NAPOJE GORĄCE:

Kawa espresso 9zł

Kawa czarna 12zł

Kawa cappuccino 12zł

Latte 12zł

草 HEBATY LIŚCIASTE (dzbanek) 草

Sencha klasyczna

Najwyższej jakości herbata o wyjątkowych właściwościach. Pobudzająca, intensywna w smaku. 18zł

Sencha z kwiatem wiśni

Zielona aromatyzowana oryginalna japońska Sencha nazywana także Sencha Sakura. Charakteryzuje się intensywnym, kwiatowym, słodkim aromatem 18zł

Jaśminowa

Herbata o wyrazistym, kwiatowym aromacie i urzekającym zapachu 18zł

Genmaicha

Zielona herbata POLECANA DO SUSHI z dodatkiem prażonego, brązowego ryżu. Nazywana bywa również "popcorn tea", ponieważ część ziaren ryżu podczas prażenia pęka, dając wyjątkowy aromat 18zł

Czarna Yunnan

Czarna klasyczna herbata o lekko wędzonym, śliwkowym aromacie podawana z cytryną 18zł

Herbaty owocowe

Starannie wyselekcjonowane herbaty o wyjątkowym aromacie i zapachu. W zależności od sezonu występują w różnych smakach. O szczegóły zapytaj obsługę 18zł



草 PIWA I DRINKI 草

PIWA Z ŻUKA

LAGER KLASYCZNE CZĘSTOCHOWSKIE 5,2% | PSZENICZNE 5,5% | AIPA 6%
PSZENICA GREJPFRUT 5,5% | CZERWONY AUTOBUS MALINOWE 5,2%
LAWENDA 5,2% | NAPAD NA CHMIEL IPA 6,5% | AIPA 0% | LIME 6% - 14zł

PIWA JAPOŃSKIE

SAPPORO PREMIUM 4.7% 0,33l 15zł

Jedna z najstarszych japońskich marek piwa, znana na całym świecie. Piwo pochodzi z Sapporo (Hokkaido), z okresu Meiji (1868-1912). Sapporo Premium Beer ma jasną, słomkową, klarowną barwę oraz białą pianę. W aromacie lekko pieprzne nutki ryżowe.

KIRIN-ICHIBAN 4.9% 0,33l 15zł

Jedno z najlepszych piw w Japonii. Charakteryzuje się łagodnym smakiem i dosyć wysoką zawartością alkoholu. Jego nazwa świadczy o sposobie produkcji. Ichiban oznacza pierwsze tłoczenie, a do produkcji tego piwa używa się wyłącznie świeżego zacieru.

ASAHI 5.2% 0,33l 16zł

Lekki, klarowny i orzeźwiający lager z Azji, o perlistym nagazowaniu i musującej pianie. Goryczka finiszu współgra ze słodową bazą. Schłodzony do temperatury 5°C doskonały na upalne dni lub do pikantnych dań azjatyckich. Do warzenia piwa oprócz siodu i chmielu używa się także RYŻU I KUKURYDZY!

IKI YUZU 4.2% 0,33l 16zł

Obok tradycyjnych składników piwa, siodu jęczmiennego, chmielu i drożdży, IKI BEER zawiera ZIELONĄ HERBATĘ SENCHA, IMBIR I JAPOŃSKI SOK Z CYTRUSÓW YUZU. Zielona herbata nadaje piwu wysoki poziom przeciwutleniający, a Imbir i Yuzu wzbogaca to piwo w witaminy, wszystko w połączeniu daje siłę, świeżość i żywotność.

DRINKI

KUSA DRINK 27zł/21zł-soft

Sake/sok aloesowy/syrop bananowy/sok z limonki/ogórek/limonka/lód

JAPOŃSKI TROPICAL BAY 25zł

Sake/sok z guawy/blue curraçao/syrop truskawkowy/lód

PAINAPPURUPANCHI 26zł/21zł-soft

Wino musujące/sok ananasowy/sok pomarańczowy/ananas/rozmaryn/lód

CHOYA PROSECCO 24zł

Choya/wino musujące/limonka/mięta/lód

APEROL SPIRITZ 26zł/24zł-soft

Aperol/Prosecco/woda gazowana/pomarańcza/lód



Kusa Sushi take away to idealny wybór na imprezę zarówno w domu jak i na wesele, imprezę firmową, integracyjną, rodzinną.

W naszej ofercie posiadamy sushi z dowozem do domu, a także cateringi, torty sushi oraz zestawy na wynos.

Jako pierwsi w Polsce wprowadziliśmy niezwykłą i prestiżową atrakcję na imprezach jaką jest **PRYWATNY, MOBILNY BAR SUSHI**, gdzie profesjonalny sushimaster wykonuje wysmienite sushi na oczach Gości.

Obsługiwaliśmy jedne z największych Targów w Polsce, mnóstwo eventów oraz prestiżowych imprez dla największych firm. Co roku coraz bardziej popularny staje się mobilny bar sushi na wesela, który zawsze robi furorę wśród Gości i długo pozostaje w ich pamięci.

Wspieramy akcje charytatywne oraz polski sport, jesteśmy partnerami wielokrotnych Mistrzów Polski, zdobywców Pucharu Polski oraz zwycięzców Ligi Mistrzów w piłce ręcznej - klubu Barlinek Industria Kielce.

Jeśli chcesz zapoznać się z naszą ofertą wejdź na stronę kusasushi.pl.
W celu złożenia zamówienia, rezerwacji stolika lub imprezy zadzwoń pod numer **660 68 68 45** w godzinach pracy restauracji.

Nasz adres to :
Plac Wolności 4, Kielce.

Serdecznie zapraszamy.

JAK UŻYWAĆ PAŁECZEK

