

Sushi &  
Sake

nago

A PREMIUM SUSHI HOUSE EXPERIENCE

ROBIMY TO NAGO  
POZNAJ NAS



Witamy Cię w naszych progach, Nago.

Nago, ponieważ nie mamy nic do ukrycia.

Nago, ponieważ chcemy dzielić się tylko tym, co naturalne, bez dodatków i ulepszeń. Smakiem świeżych owoców morza, ryb najlepszych gatunków i lokalnych warzyw.

Naszym sekretem jest sztuka wydobywania ich najsubtelniejszych walorów oraz tworzenia wyważonych kompozycji smakowych. W Nago chcemy dawać Ci to, co potrafimy najlepiej: codzienne tworzenie nowych kompozycji, wspaniałe i nieoczywiste pairingi oraz niezapomniane doświadczenie gościnności.

Dobrze wiemy, że najważniejsze są przeżycia. To właśnie po nie wychodzimy z domu i to właśnie one zostają w pamięci na długo. Naszymi głównymi wartościami niezmiennie są jakość i gościnność, w których każdego dnia staramy się być coraz lepsi.

Z dumą informujemy, że zostaliśmy laureatem nagrody THE BEST QUALITY OF THE YEAR 2025. To wyróżnienie potwierdza, że nasza pasja, dbałość o każdy detal i konsekwentne dążenie do doskonałości zostały zauważone i docenione. Jesteśmy najlepsi, bo robimy to z sercem.

Zapytaj nas, co dzisiaj mamy najlepszego, i pozwól, że zaopiekujemy się resztą. Zrobimy naprawdę wiele, żebyś wyszedł zadowolony.

Robimy to Nago!

Sushi &  
Sake  
**nago**



# RESTAURACJA

Nago to miejsce, gdzie jakość spotyka się z pasją, a każda wizyta staje się wyjątkowym doświadczeniem. Nasza kuchnia opiera się na świeżych rybach, owocach morza i lokalnych produktach najwyższej klasy, z których tworzymy dopracowane kompozycje smaków, łączące prostotę z finezją. Dbamy o każdy detal od doboru składników, przez sposób podania, aż po atmosferę, która sprzyja odkrywaniu nowych kulinarnych doznań.

Grono zadowolonych gości jest dla nas największym wyróżnieniem i motywacją do nieustannego doskonalenia. Nowa aranżacja wnętrza dopełnia całość — elegancka, nowoczesna i pełna ciepła przestrzeń zaprasza, by usiąść, zrelaksować się i cieszyć chwilą. W Nago każdy posiłek to nie tylko smak, ale i emocja, która pozostaje w pamięci na długo.

*Zachęcamy do zajęcia miejsca przy barze, gdzie sushi Chef przygotowuje dania na oczach gości. To wyjątkowe kulinarne doświadczenie. Istnieje także możliwość rezerwacji stolika.*






# VIP ROOM

Sala VIP w Nago to wyjątkowa przestrzeń stworzona z myślą o kameralnych spotkaniach do 10 osób. Idealna na rozmowy biznesowe, dzięki możliwości pełnego zamknięcia zapewnia prywatność i komfort. Na życzenie serwujemy tu dania spoza menu, przygotowywane wyłącznie dla naszych gości. To także doskonałe miejsce na spotkania w gronie rodziny lub przyjaciół. Sala wyposażona jest w rzutnik oraz system nagłośnienia, który pozwala odtwarzać własną muzykę, tworząc atmosferę dopasowaną do okazji. To przestrzeń, w której elegancja spotyka się z wyjątkowym smakiem, a każda chwila nabiera niepowtarzalnego charakteru.

Stylowe wnętrza, subtelne oświetlenie i indywidualna obsługa sprawiają, że każda wizyta w naszej sali VIP staje się wyjątkowym doświadczeniem. Tu czas płynie wolniej, a każdy detal dopracowany jest tak, by goście mogli w pełni cieszyć się chwilą i doskonałą kuchnią. Od subtelnych światła, które tworzy przytulny nastrój, po starannie dobrane dekoracje i nienaganną obsługę, wszystko ma tu znaczenie.



**VIP BOX dla naszych stałych gości. To indywidualna szafka na własną whisky, zamykana na klucz, podkreślająca prestiż i wyjątkowość właściciela. Jeśli już korzystałeś z naszego VIP BOX-u, możesz delektować się swoją whisky przy każdej kolejnej wizycie. Liczba miejsc jest ograniczona.**



# CATERING

Jeśli cenisz jakość premium i wyjątkowe smaki, mamy dla Ciebie doskonałą wiadomość. Nago oferuje catering z dostawą, stworzony z myślą o osobach wymagających, które szukają czegoś więcej niż zwykłego posiłku. Każde zamówienie traktujemy indywidualnie. Ty zlecasz, a my tworzymy kulinarne arcydzieła, dopasowane do charakteru spotkania i Twoich oczekiwań. Naszym celem jest dostarczyć niezapomniane doznania smakowe Tobie, Twoim gościom, współpracownikom czy rodzinie.

Oferujemy pełną obsługę eventów od kameralnych przyjęć po większe uroczystości firmowe i prywatne. Zadbamy o każdy detal, od kompozycji menu po estetykę podania, tak by całość tworzyła harmonijne i eleganckie doświadczenie. Nago to gwarancja świeżości, stylu i najwyższej jakości, niezależnie od miejsca, w którym nas potrzebujesz.



# OMAKASE

Omakase „Ufam Ci” to wyjątkowa podróż kulinarna, która zaprasza do odkrywania autentycznej kuchni japońskiej. Goście całkowicie oddają się w ręce naszego mistrza sushi, który serwuje to, co najlepsze i najświeższe w danym momencie. Menu oparte jest na sezonowych składnikach najwyższej jakości. Każde danie jest niespodzianką, której Goście nie muszą znać wcześniej – to pełne zaufanie do umiejętności i wiedzy mistrza.

Na życzenie, nasze Omakase można uzupełnić o wyśmienitą ofertę sake lub wina, starannie dobraną przez naszego sommeliera, aby podkreślić smaki serwowanych potraw.



# Warsztaty Kulinarne



Zapraszamy na wyjątkowe warsztaty kulinarne, podczas których nauczysz się przygotowywać prawdziwe sushi pod okiem naszych doświadczonych Sushi Chefów.

Pracujemy w kameralnych grupach do 10 osób, co pozwala nam z uważną gościnnością zaopiekować się każdym uczestnikiem. Otrzymasz indywidualne wskazówki, nauczysz się świadomego doboru składników, budowania smaku sushi oraz eleganckich technik krojenia i serwowania. Dbamy o to, abyś na każdym etapie czuł się komfortowo, a nauka była przyjemnym doświadczeniem pełnym gościnności, w którym możesz swobodnie pytać, odkrywać i rozwijać swoje umiejętności.



Najlepsza część, na końcu delektujecie się własnoręcznie przygotowanymi daniami, dzielicie się wrażeniami i smakami, co tworzy świetną atmosferę i naturalnie sprzyja integracji. To idealny pomysł na spotkanie firmowe, wieczór z przyjaciółmi lub nietypową randkę.

DEGUSTACJE

# WHISKY SAKE WINO

Oferujemy również wyjątkowe degustacje różnych rodzajów whisky, sake oraz win.

Pod okiem naszego zespołu poznacie historię trunków, nauczycie się rozpoznawać ich aromaty i smaki, a także dowiecie się, jak najlepiej łączyć je z potrawami.

Degustacje odbywają się w kameralnej atmosferze, co sprzyja rozmowom, wymianie wrażeń i tworzeniu niezapomnianych chwil przy kieliszku dobrego alkoholu.

Sushi &  
Sake

nago