

[Cwaniak Warszawski&Club70](#)

Imprezy scenariuszowe dla firm rauty, wesela recepcja@walicow9.pl
www.walicow9.pl

[Meble i nie tylko](#)

Łomianki & Janki Jadalnie, sypialnie, wypoczynki
centrumwitek.pl

[Organizacja Konferencji](#)

Noclegi, Imprezy, Znakomita Kuchnia Niezwykłe Miejsce k.Krakowa Zobacz!
www.folwark.krakow.pl

Reklamy Google



dzisiaj, 13:48

Powiew orientu w centrum Warszawy

Kuchnia

Nowootwarta Akashia Sushi Restaurant to miejsce, którego nie można przegapić. Nowoczesne wnętrze, świetna lokalizacja i wyśmienita kuchnia oraz dyskretna, dobrze wyszkolona obsługa. Wszystkie te elementy spotykają się przy ul. Suwak 3 w Warszawie. W tym trójpoziomym, przeszklonym budynku o przygotowanie najwyższej jakości sushi dba mistrz kuchni - Kim Jae Hak.

[Kuchnia](#)

Pomysły na wyposażenie kuchni, salonu, łazienki. Ciekawe Dekoracje
www.e-mieszkanie.pl/Kuchnia

[Prawko Jazdy B-1050zł](#)

Bródno, Targówek - 17.11 godz. 18.
Targówek (Park Smaku) 24.11 g. 17.00
www.osk-piero.pl

Reklamy Google

To już trzecia restauracja popularnej sieci Akashia. Pierwsza powstała prawie 6 lat temu na ul. Jana Pawła II, druga – w Złotych Tarasach. Obydwa miejsca cieszą się dużą popularnością i nadal zdobywają nowych klientów, nie tylko ze sfery biznesowej. Teraz powstało kolejne miejsce dla miłośników orientalnej kuchni. Sam budynek restauracji przyciąga swoim wyglądem już z zewnątrz. Przeszklona, trójpoziomowa, a jednocześnie bardzo „lekka” bryła została wybudowana specjalnie na potrzeby restauracji. Widok, zwłaszcza po zmroku jest imponujący – przeszklony, iluminowany budynek zwraca uwagę gości i przechodniów. Warto choćby z tego powodu wieczorem wybrać się na spacer ulicą Suwak, aby podziwiać nową restaurację. Po przekroczeniu progu zobaczymy eleganckie, nowoczesne wnętrze urządzone w stylu europejskim. Dyskretnie, orientalne elementy takie jak japońskie parasolki nawiązują do serwowanego tam menu. Oryginalna architektura budynku daje możliwość umieszczenia większości stolików przy oknach, co pozwala w trakcie posiłku na obserwację okolicznego centrum biznesu. Potrawy przygotowywane są na bieżąco „na oczach”, gości w centralnym punkcie każdego z poziomów. Restauracja zapewnia dyskretną atmosferę zarówno dla romantycznej kolacji, lunchu biznesowego, jak i spotkań z przyjaciółmi. Jednocześnie jest w stanie pomieścić ponad 150 osób, więc idealnie nadaje się także na potrzeby rodzinnych czy firmowych uroczystości.

O najwyższej jakości, świeże sushi dba jeden z najbardziej doświadczonych kucharzy w Polsce – Kim Jae Hak. Mistrzostwo kuchni Koreańczyka poparte jest ponad dwudziestoletnim doświadczeniem zawodowym, które zdobywał w koreańskich, japońskich i wiedeńskich restauracjach. W różnorodnym menu, oprócz sushi są także inne przysmaki. Wśród nich znajdują się owoce morza oraz smażone mięsa np. w towarzystwie aromatycznych, pikantnych sosów. Nie brakuje specjalów kuchni japońskiej i koreańskiej. Znajduje się tam zarówno wyśmienita tempura przygotowana z najwyższej jakości składników jak i bulgogi. Dyskretna, szybka, świetnie wyszkolona obsługa, wyczulona jest na potrzeby każdego gościa. W restauracji znaleźć możemy duży wybór napojów: świeże soki, kawę i herbatę. Warto spróbować również rzadko w polskich restauracjach spotykanego, orzeźwiającego i odżywczego japońskiego napoju aloesowego. W menu nie brakuje także wyrafinowanych alkoholi, wśród których króluje wino śliwkowe i sake. Restauracja oferuje bogatą kartę europejskich i światowych win dobrze komponujących się z orientalnym posiłkiem.

Restauracja jest otwarta od poniedziałku do soboty w godzinach 12 – 22, a w niedzielę od 13 do 21. Między 12 a 17 można zjeść zestawy lunchowe w atrakcyjnych cenach - m.in najbardziej popularny sushi – sashimi box w cenie 50 zł składający się z pięciu sztuk sushi, sześciu sashimi, sześciu maków, trzech futo - maków, zupy miso, zestawu sałatek, owoców lychees i herbaty. Poza porą lunchową warto spróbować kruchych i chrupiących tempura (od 35 do 38 zł). Dla wegan jest do wyboru tofu (13zł), szeroki wachlarz zup (od 6 do 40 zł), sałat (od 5 do 15 zł), wegańskich maków, temaków i tempury (od 14 do 30 zł). Dzieci mogą poznać aromatyczny świat orientu poprzez dania w łagodnym sosie Teri Yaki (od 13 do 37 zł). Restauracja realizuje także dostawy na terenie Warszawy - przy zamówieniu powyżej 100 złotych dostawa jest bezpłatna. Więcej szczegółów na stronie [www.akashia.pl](#).

Dyskusje powiązane z: " Powiew orientu w centrum Warszawy"

- dzisiaj, 02:37 [2008 fashion Newly Added Oris Watches - Best Oris Discount](#) (iwcwatches45@gmail.com)
- dzisiaj, 02:37 [Rado Sintra Jubile Unisex Black Watch R13336732 Collection](#) (iwcwatches45@gmail.com)
- dzisiaj, 02:37 [Louis Vuitton Tambour elegants Ladies Tambour Watches Collection](#) (iwcwatches45@gmail.com)

Galeria



Fot. Przeszkolony, trójpoziomowy budynek restauracji Akashia.

Inne z tego źródła

- [Kolejny sezon golfowy zakończony](#)
- [Spotkanie biznesu i nauki na konferencji Dni Betonu](#)
- [Gra w skrajności](#)
- [Polska bez eternitu](#)

Inne o tej firmie

- [Barek konesera](#)
- [Whisky Dewar's na Copa Brasil 2008](#)
- [Subtelny smak koniaku](#)
- [Wystawa "Bombay Sapphire Inspiruje" w Poznaniu](#)

Zgłodniałeś? Przepisy kulinarne

[Przepis: Pyszny rosół](#)
pycha..

[Przepis: Sałatka z tuńczykiem](#)



[Przepis: Filety z kurczaka w kapuście](#)

Najnowsze w kategoriach

[Zgniatarka do plastikowych butelek - Ecopress](#)
Jeżeli Ciebie też



denerwują; wysypujące się butelki, drące się przez nie..

[Dobry klimat z Mgiełką solankową Siła Serca](#)

[W Kobięcym Stylu](#)

[Lunch biznesowy z klasą](#)

Najnowsze w galeriach



[Niekonwencjonalne drinki na bazie koniaku](#)



[Pomysł na jesienne śniadanie](#)

Powiązane tagi

[aromatyczny budynek](#)
[centrum dyskretny](#)
[europejski firmowy gość](#)
[herbata imponujący japoński](#)
[kuchnia lokalizacja mak](#)
[najwyższy oda przeszklony](#)
[restauracja](#)

Firma:

Agencja PR:

[sushi tempura ula](#)
[warszawa](#) [yaki](#) [Zł](#) [świetny](#)
[świeży](#)

Przeczytano: 3x

> Pegasus Advertising Poland Sp. z o.o.

- > [Artykuły o Pegasus Advertising Poland Sp. z o.o.](#)
- > [O Pegasus Advertising Poland Sp. z o.o.](#)

> Pegasus Advertising Poland

- > [Artykuły Pegasus Advertising Poland](#)
- > [O Pegasus Advertising Poland](#)

[Mapa serwisu otopr.pl](#) [Informacje Prasowe](#)

[Tagi](#)

[Firmy](#)

[Agencje](#)

[Partnerzy](#)

[Kontakt](#)

[Regulamin](#)

[Reklama](#)

[RSS](#)

[MapaMap](#) | [Gotowanie z przyjaciółmi](#) | [Meble Gawin](#) | [Panele podłogowe Classen](#) | [Kamery Full HD](#) | [Kawa Cafe Prima](#) | [Ewa Minge](#) | [Woseba](#) | [Dekorac](#) | [Gotowanie](#) | [Wielkanoc](#) | [Dulux](#) | [Wnętrza](#) | [JELP](#) | [Moda męska](#) | [Quelle](#) | [Goplana](#) | [Czas na herbatę](#) | [Zupa](#) | [Morze](#) | [Owoc](#) | [Tusz wodoodporny](#) | [Szlifierka](#) | [Helion S.A.](#) | [SPA](#) | [Tytan](#) | [LED Skoff](#) | [Timex](#) | [Cienie](#) | [Pupa](#) | [Masaż](#) | [Grill](#) | [Podkład](#) | [Grzejnik](#) | [Narożnik](#) | [Sofa](#) | [Fotel](#) | [Mango](#) | [Izolacja](#) | [Stanley](#) | [Makbet](#) | [Klej](#) | [Dab](#) | [Portret](#) | [Hyn](#) | [Początek](#) | [Seler](#) | [Podróże](#) | [Salon](#) | [Praktyka](#) | [Kit](#) | [Orsay](#) | [Lux Med](#) | [Higiena](#) | [Uroda](#) | [Twarz](#) | [Wódka](#) | [Lancome](#) | [Podłogi](#) | [Ogrody](#) | [Dachówka](#) | [Jabłko](#) | [Przepisy kulinarne](#) | [grill](#)