

MENU RESTAURACJI

Misaki

Wybrzeże Kościuszkowskie 43B/3 piętro, 00-347 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
31

KATEGORII
7

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

4

TORO & CAVIAR

149 zł

Bluefin tuna toro tartare / Antonius 4* caviar / cayenne oil / shoyu dashi / yuzu kosho / yuzu creme fraiche / sesame waffle / coriander sprouts / jalapeno

SNAILS

75 zł

Snails / loomi miso butter / salsa verde / watercress / shokupan

SEA BASS CEVICHE

87 zł

Sea bass / tiger milk with yuzu / cantaloupe melon / lotus chips / coriander / pandan leaf oil / jalapeno

FOCACCIA

25 zł

Wagyu focaccia / shoyu brown butter

SECOND COURSES

5

TUNA SASHIMI

121 zł

Bluefin tuna / spicy shoyu / ponzu jelly / wasabi / quail eggs / daikon / spicy kabosu kosho paste

HAMACHI SASHIMI

140 zł

Hamachi / truffle / spring onion shoyu / truffle fromage blanc / hazelnut oil / sansho pepper / roasted spring onion / cherry tomato / potato tulle cooked in dashi broth / perilla

BEEF TARTARE

80 zł

Beef tenderloin tartare / Nikkei wasabi / smoked aioli / egg yolk jelly / Kizami wasabi / pickled shallots with Togarashi / tapioca chips with nori seaweed / wasabi salt

POTATO SARADA

64 zł

Potato / ikura / miso mustard mayo / spring onion / confit egg yolk / potato glass chips / cucumber no-sunomono / togarashi

SCALLOPS

140 zł

Scallops / brown butter / shiso tiger / puffed rice with wasabi / roasted garlic & shiitake aioli / shimeji mushrooms / Thai basil / coriander

DANIA GŁÓWNE

6

BLACK COD

140 zł

Black cod fillet / miso mustard / shiso oil / koji tomato / celery and apple jelly / mizuna / perilla

TONKATSU

121 zł

Złotnicka pork / white cabbage / pickled daikon / mustard aioli / tonkatsu sauce / wasabi / Yamitsuki cucumber / katsuobushi flakes / miso soup / wakame / shiitake / spring onion

WAGYU KATSU SANDO

275 zł

Wagyu A5 tenderloin / shokupan / truffle aioli / tonkatsu sauce / addictive cabbage / lemon pepper / ponzu-glazed persimmon

VEGE

79 zł

Hokkaido pumpkin in tempura batter / poached egg in tempura batter / tentsuyu / ponzu aioli / pepper sauce / Agedashi tofu / mushroom broth / shimeji mushrooms / enoki mushrooms / perilla leaves / spring onions / chive oil / Yuzu-kombu pickles made from daikon radish and beetroot / togarashi

WAGYU A5 GRILL

205 zł

Wagyu A5 roast beef / yakiniku / nameko mushrooms / chestnut mushrooms / mizuna / rice / furikake / confit egg yolk / dashi tsuyu

Antonius caviar 4* add-on

99 zł

Add-on listed under Wagyu Katsu Sando.

DESERY

2

YUZU COCO

41 zł

White chocolate and kaffir lime mousse / coconut cream / yuzu jelly / miso caramel / sesame sponge cake / coconut meringue

MOCHI

21 zł

Mochi / vanilla cream / salted caramel ganache / nut praline / cherry sauce

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

3

Ryoku (Zieleń)

35 zł

Matcha / tonic

Hana (Kwiat)

35 zł

Jaśmin / yuzu / CO2

Kōsen (Aromatyczne źródło)

35 zł

Ocet ryżowy / zest z cytryny / soda

KOKTAJLE

8

Yasumi (Spokój, odpoczynek)

55 zł

Barsol Quebranta / Sencha / La Tomate / soda

Suzune (Chłodny dźwięk)

55 zł

Belvedere Vodka / hojicha / melon / absynt / soda

Yūbi (Zmysłowe piękno)

55 zł

El Tequileño Blanco / wanilia / yuzu

Tōmei (Przejrzystość)

55 zł

Bulleit Bourbon / miso / cytryna / pianka yuzu

Sōten (Błękitne niebo)

50 zł

Belvedere Vodka / jaśmin / blue curacao / śmietanka

Raichi (Piękny kwiat)

45 zł

Sho Chiku Bai Sake / liczi / cytryna

Baikō (Prażony aromat)

55 zł

Hennessy VS / El Tequileño Blanco / sezam / syrop klonowy / cytryna

Kōbai (Czerwona śliwa)

55 zł

Roku Gin / hibiscus / umeshu / violette

OFERTA ŁÓŻ

3

Łoża dla 2 osób

500 zł

4x Signature Cocktail / 2x Kieliszek szampana Veuve Clicquot / 1x Aqua Panna - 0.75L lub San Pellegrino - 0.75L

Łoża dla 4 osób

1500 zł

1x Belvedere / Roku Gin / Espolon Blanco / Suntory Toki / Botucal Exclusivo / 1x Veuve Clicquot - 0.7L / 4x Signature Cocktail / 4x Soft Drinki do wyboru (nie dotyczy: Redbull) / 2x Aqua Panna - 0.75L lub San Pellegrino - 0.75L

Łoża dla 4 osób

1000 zł

1x Veuve Clicquot - 0.7L / 4x Signature Cocktail / 4x Premium Alkohol - 40ml neat / na lodzie: Belvedere Vodka / Roku Gin / Suntory Toki / Patron Silver / Botucal Exclusivo / 4x Soft Drinki do wyboru (nie dotyczy: Redbull) / 2x Aqua Panna - 0.75L lub San Pellegrino - 0.75L