MENU RESTAURACJI

YUZU Warsaw

Marszałkowska 55/73, 00-678 Warszawa

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
186	27	29.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI 14

Kapusta kimchi / Kimchi cabbage 22 zł
imbir, marchewka, rzodkiew biała, papryka / ginger, carrots, white radishes, bell peppers

Edamame 24 zł
sól Maldon i oliwa truflowa / Maldon salt and truffle oil

Zapiekane ostrygi 2 szt. / Baked oysters 2 pcs. 43 zł
sos sojowy podwójnie fermentowany, orzeszki ziemne, szalotka, kolendra / double-fermented soy sauce, peanuts, shallots, cilantro

Pierożki won ton z łososiem / Wonton dumplings with salmon 52 zł
sos soja-mirin

Awokado / Avocado 38 zł
żelek z Yuzu, skórka z limonki / yuzu jelly, lime zest

Seriola / Yellowtail 58 zł
shoyu, żelek z Yuzu, skórka z limonki, szczypior, awokado / soy sauce, yuzu jelly, lime zest, chives, avocado

Polędwica wołowa / Beef tenderloin 64 zł
żółtko confit, shimeji, shoyu Koikuchi, krem Dijon, olej z zielonego pieprzu / confit egg yolk, shimeji mushrooms, Koikuchi soy sauce, Dijon cream, green pepper oil

Grzyby Shiitake Teriyaki / Shiitake mushrooms 26 zł
mirin, sos Teriyaki, sezam / mirin, teriyaki sauce, sesame

Przegrzebki / Scallops 74 zł
mus z pasternaka, wanilia, pieczony boczek Crispy / parsnip purée, vanilla, crispy roasted bacon

Krewetki Black Tiger smażone w chrupiącej tempurze 5 szt. / Black Tiger shrimp fried in crispy tempura batter 5 pcs. 52 zł
spicy majo

Carpaccio 64 zł
polędwica, majo truflowy, grzybki shimeji marynowane, rukola, pomidorki cherry, parmezan / beef tenderloin, truffle mayo, pickled shimeji mushrooms, arugula, cherry tomatoes, parmesan

Łosoś / Salmon 46 zł
sos sojowy shibanuma, togarashi, sriracha, sezam, szczypior / Shibanuma soy sauce, togarashi, Sriracha, sesame seeds, chives

Tuńczyk bluefin / Tuna Bluefin 66 zł
zuke, sos sojowy shibanuma Ohitachi, szczypior / zuke, Shibanuma Ohitachi soy sauce, chives

Jagnięcina / Lamb 62 zł
labneh, granat, miso, dymka, kolendra, zielone shiso / labneh, pomegranate, miso, spring onions, cilantro, green shiso

TATAKI

5

Łosoś / Salmon 48 zł
tataki marynowane z sosem sojowym shibanuma, zuke i kizami

Polędwica wołowa wet aged / Wet-aged beef tenderloin 52 zł
tataki marynowane z sosem sojowym shibanuma, zuke i kizami

Tuńczyk bluefin / Tuna Bluefin 66 zł
tataki marynowane z sosem sojowym shibanuma, zuke i kizami

Wagyu 82 zł
tataki marynowane z sosem sojowym shibanuma, zuke i kizami

Seriola / Yellowtail 59 zł
tataki marynowane z sosem sojowym shibanuma, zuke i kizami

ZUPY

3

Japońska zupa miso / Japanese miso soup 22 zł

Zupa rybna / Fish soup 35 zł
bulion rybny, krewetki, omułki, łosoś, groszek cukrowy / fish stock, shrimp, mussels, salmon, sugar snap peas

Ramen Tonkotsu 56 zł
boczek Chashu, jajko ajitsuke tamago, nori, bok choi, shitake, shimeji, imbir, dymka, kiełki fasoli mung, wakame, cebula czerwona, kolendra / Chashu pork belly, ajitsuke tamago, nori, bok choy, shiitake, shimeji, ginger, spring onions, mung bean sprouts, wakame, red onion, cilantro

SAŁATKI

2

Sałatka sezonowa / Seasonal salad 48 zł
sałatka z sezonowymi warzywami i owocami / salad with seasonal vegetables and fruit; Zapytaj kelnera

Sałatka z owocami morza / Seafood salad 64 zł
omułki, krewetki, ośmiornica, wakame, awokado, ogórek, rzodkiewka biała, koper włoski, grejpfrut, tapioka, yuzu, beurre blanc, kolendra / mussels, shrimp, octopus, wakame, avocado, cucumber, white radish, fennel, grapefruit, tapioca, yuzu, beurre blanc, cilantro

DANIA GŁÓWNE

4

Krewetki Jumbo / Jumbo shrimp 98 zł

red curry, pomidorki cherry, omlet ryżowy, ryż jaśminowy, cukinia, marchew, seler naciowy, szalotka, pianka kokosowa, zielone shiso, kolendra / red curry, cherry tomatoes, rice omelet, jasmine rice, zucchini, carrots, celery, shallots, coconut foam, green shiso, cilantro

Halibut 78 zł

miso, purée selerowe, grzyby shimeji, palona brukselka / miso, celery purée, shimeji mushrooms, roasted Brussels sprouts

Roladka z piersi kaczki / Duck Breast Roll 76 zł

morela, pistacja, mięta, sos pomarańczowy, ziemniaki au gratin, marchew karmelizowana, zielone shiso / apricot, pistachio, mint, orange sauce, potatoes au gratin, caramelized carrots, green shiso

Risotto 62 zł

Parmigiano Reggiano, szalotka, czosnek i dodatki sezonowe / Parmigiano-Reggiano, shallots, garlic and seasonal ingredients; Zapytaj kelnera

DANIA Z WOŁOWINY

5

Polędwica wołowa, jałówka, Polska sezonowana 40 dni na mokro 250g / Beef tenderloin, heifer, Poland, wet-aged for 40 days, 250g 130 zł

Antrykot, jałówka, Argentyna 300g / Entrecôte, heifer, Argentina, 300g 200 zł

Ribeye Wagyu A5, Japonia linia Tajima 7+ 100g / A5 Wagyu Ribeye, Japan, Tajima Line 7+, 100g 270 zł / 100g

Antrykot, jałówka, Polska sezonowany 30 dni na mokro 40 dni na sucho 300g / Entrecôte, heifer, Poland, wet-aged 30 days, dry-aged 40 days, 300g 220 zł

Rostbef Wagyu Tasmania, Australia hodowla ICON linia Tajima 8+ 300g / Tasmanian Wagyu Beef, Australia, ICON Farm, Tajima 8+ Line, 300g 350 zł

SUSHI

39

Łosoś z zuke i kizami wasabi / Salmon with zuke and wasabi kizami 30 zł

Wagyu 52 zł

Łosoś brzuszek z truflowym shoyu / Salmon belly with truffle shoyu 32 zł

Seriola z żelkiem yuzu / Yellowtail with yuzu jelly 42 zł

SUSHI ciąg dalszy

39

Polędwica wołowa wet aged / Wet aged beef tenderloin 40 zł

Węgorz teriyaki z foie gras / Teriyaki eel with foie gras 48 zł

Przegrzebka Hokkaido z zuke i yuzu / Hokkaido scallop with zuke and yuzu 52 zł

Zestaw degustacyjny wszystkich nigiri / All nigiri tasting set (9 sztuk / 9 pieces) 138 zł

Seriola / Yellowtail 54 zł

Sashimi 1 gatunek ryby (3 sztuki) / 1 type of fish (3 pieces) 45 zł
łosoś, tuńczyk bluefin lub seriola / salmon, bluefin tuna, yellowtail

Łosoś surowy / Raw salmon 38 zł
awokado, warzywa, łosoś, serek Philadelphia / avocado, vegetables, salmon, cream cheese

Krewetka w tempurze / Tempura shrimp in futomaki 48 zł
awokado, warzywa, sos teriyaki, sezam / avocado, vegetables, teriyaki sauce, sesame

Tuńczyk bluefin smażony w pieprzu / Pan-fried bluefin tuna with pepper 58 zł
bok choy, czosnek, ogórek, zuke, shoyu truflowe, groszek cukrowy / bok choy, garlic, cucumber, zuke, truffle soy sauce, sugar snap peas

Polędwica wołowa Wet Aged / Wet Aged Beef 56 zł
awokado, szczypior / avocado, chives

Halibut w panko / Halibut with panko 46 zł
majonez truflowy, warzywa / truffle mayo, vegetables

Tuńczyk bluefin z zuke / Bluefin tuna from zuke 46 zł

Ośmiornica z kizami wasabi / Octopus with wasabi kizami 54 zł

Wagyu A5 72 zł

Okoń morski / Sea bass 46 zł

Tuńczyk bluefin / Tuna bluefin 59 zł

Sashimi 3 gatunki ryby (9 sztuk) / 3 types of fish (9 pieces) 115 zł
łosoś, tuńczyk bluefin, seriola / salmon, bluefin tuna, yellowtail

Łosoś pieczony / Salmon baked 40 zł
awokado, warzywa, sos teriyaki, sezam / avocado, vegetables, teriyaki sauce, sesame

Tatar z łososia lub tuńczyka bluefin / Salmon or bluefin tuna tartare 48/68 zł
tatar w środku i na zewnątrz, ogórek, jalapeño / tartare inside and out, cucumber, jalapeño

Ośmiornica smażona na maśle czosnkowym / Octopus fried in garlic butter 78 zł
pak choi, ogórek / pak choi, cucumber

Seriola / Yellowtail 58 zł
melon, warzywa, arare / melon, vegetables, arare

Tuńczyk bluefin / Bluefin tuna 62 zł
awokado, kizami, zuke

SUSHI ciąg dalszy

39

Przegrzebka Hokkaido grillowana - szparag / Grilled Hokkaido scallop - asparagus 68 zł

Węgorz w panko / Eel with panko 67 zł
owinięty tuńczykiem, zuke, kizami wasabi, ogórek, tykwa / wrapped in tuna, zuke, wasabi radish, cucumber, bottle gourd

Krewetki w tempurze / Tempura shrimp 52 zł

Seriola / Yellowtail 65 zł

Zestaw pieczony Yuzu / Roasted Yuzu set (34 sztuki / 34 pieces) 288 zł
futomaki z pieczonym łososiem 6, futomaki z halibutem w tempurze 6, futomaki z krewetką w tempurze 6, California z węgorzem i foie gras 8, California z krewetką w tempurze owinięta w łososia opalanego 8

Zestaw Kibishi surowy / Set Kibishi raw (36 sztuk / 36 pieces) 292 zł
hosomaki z łososiem 6, futomaki z tuńczykiem bluefin 6, California z tatarem z łososia 8, awokado roll z łososiem owinięte w awokado 8, seriola roll z serolą owinięte w serolę 8

Zestaw Yurokobi / Set Yurokobi (32 sztuki / 32 pieces) 302 zł
futomaki z tatarem z serioli 6, futomaki z tuńczykiem bluefin w tempurze 6, orange roll z surowym łososiem owiniętym w łososia opalonego 8, dragon roll z krewetką w tempurze owiniętą w węgorza 8, nigiri seriola z pędami wasabi 2, nigiri tuńczyk bluefin z pędami wasabi 2

Wagyu z grilla konro / Konro-grilled Wagyu 94 zł
awokado, jalapeño, sól Maldon smoked, szczypiorek, sałata rzymska / avocado, jalapeño, smoked Maldon salt, chives, romaine lettuce

Łosoś surowy lub pieczony / Raw or baked salmon 42 zł

Tuńczyk bluefin / Tuna bluefin 62 zł

Zestaw wegetariański Yuzu / Yuzu vegetarian set (12 sztuk / 12 pieces) 62 zł
futomaki z warzywami kiszonymi i wędzonym tofu w tempurze 6 szt., nigiri tamago 2 szt., nigiri awokado 2 szt., nigiri boczniak w tempurze 2 szt.

Zestaw surowy Yuzu / Yuzu raw set (34 sztuki / 34 pieces) 252 zł
futomaki z łososiem i serkiem Philadelphia 6, California z tuńczykiem bluefin 8, futomaki z serolą 6, futomaki z tatarem z łososia 6, California z łososiem i serkiem Philadelphia owinięte w awokado 8

Zestaw Keiji / Set Keiji (36 sztuk / 36 pieces) 282 zł
futomaki z tatarem z łososia 6, futomaki z tatarem z tuńczyka bluefin 6, California ze szparagiem w tempurze owinięta węgorzem 8, California z krewetką w tempurze owinięta w łososia 8, nigiri łosoś z pędami wasabi 2, nigiri seriola z żelkiem Yuzu 2

DODATKI

16

Frytki z batata / Sweet potato fries	22 zł
Brukselka z grzybami shimeji / Brussels sprouts with shimeji mushrooms	18 zł
Warzywa stir-fry / Stir-fried vegetables	20 zł
Ziemniaki confitowane / Confit potatoes	22 zł
Mix sałat z edamame / Mixed greens with edamame	23 zł
Sos pieprzowy / Peppery sauce	10 zł
Sos chimichurri	10 zł
Sos azjatycki / Asian sauce	10 zł
Wasabi	3 zł
Imbir / Ginger	4 zł
Pędy wasabi / Wasabi shoots	10 zł
Sos spicy majo / Spicy majo sauce	5 zł
Sos Teriyaki / Teriyaki sauce	5 zł
Sos ostry / Spicy sauce	5 zł
Porcja ryżu do sushi / Portion of sushi rice	9 zł
Zestaw na wynos / Takeaway set	4 zł

DLA DZIECI

4

Kulki ryżu z łososiem grillowanym i słodkim sosem 5 szt. / Rice balls with grilled salmon and sweet sauce, 5 pcs.	36 zł
Hosomaki z ogórkiem / Hosomaki with cucumber	24 zł
Futomaki z łososiem w panierce / Futomaki with breaded salmon	32 zł
Stripsy z kurczaka z frytkami z batata i mizerią / Chicken strips with sweet potato fries and cucumber salad	32 zł

YUZU EBI ROLL (8 SZTUK / 8 PIECES)

6

Łosoś marynowany opalany / Marinated salmon, seared 64 zł
pikantny majonez, imbir, warzywa / spicy mayonnaise, ginger, vegetables

Węgorz / Eel 78 zł
chrupki z tempury / tempura crisps

Seriola / Yellowtail 82 zł
jalapeño, liść shiso, yuzu / jalapeño, shiso leaf, yuzu

Polędwica wołowa wet aged / Wet aged beef tenderloin 72 zł
chips z pora, zuke, warzywa, kizami wasabi / leek crisps, zucchini, vegetables, wasabi powder

Wagyu 128 zł
truflowe shoyu / truffle shoyu

Tuńczyk bluefin / Bluefin tuna 86 zł
chrust z pora, warzywa, pikantny majonez / crunchy leek, vegetables, spicy mayonnaise

YUZU SPECIAL ROLL (8 SZTUK / 8 PIECES)

7

Łosoś w panko owinięty w surowego łososia / Salmon in panko wrapped in raw salmon 68 zł
awokado, warzywa, szalotka / avocado, vegetables, shallots

Tatar z łososia owinięty w truflowego tatara / Salmon tartare wrapped in truffle tartare 86 zł
chrust z pora, warzywa, pikantny majonez / leek brushwood, vegetables, spicy mayonnaise

Ośmiornica z grilla konro / Octopus from the konro grill 122 zł
pak choy, owinięte w tuńczyka chotoro, opalone truflowym shoyu / pak choi, wrapped in chotoro tuna, seared with truffle shoyu

Wagyu A5 z grilla konro / Konro-grilled A5 wagyu 172 zł
ogórek, avocado, owinięte w opalanym wagyu A5, sól Maldon / cucumber, avocado, wrapped in seared A5 wagyu, Maldon salt

Tuńczyk bluefin owinięty w tuńczyka / Bluefin tuna wrapped in tuna 82 zł
awokado, warzywa, szalotka, zuke, kizami / avocado, vegetables, shallots, courgette, kizami

Seriola sezonowana w środku i na zewnątrz / Aged yellowtail inside and out 102 zł
żel yuzu, shiso, melon / yuzu gel, shiso, melon

Krewetka z grilla konro / Shrimp from the konro grill 142 zł
owinięta w wagyu A5, szczypior, avocado, foie gras / wrapped in A5 wagyu, chives, avocado, foie gras

DESERY

5

Lody sezonowe / Seasonal ice cream 32 zł
zapytaj kelnera o smak / ask the waiter what it tastes like

Mus karmelowy 38 zł
liczi, miso, orzechy ziemne, sól morska / lychee, miso, peanuts, sea salt

Selekcja deserów / Selection of desserts 179 zł
zestaw różnorodnych słodkości, porcja dla 4 osób / assortment of sweets, serves 4: Tiramisu miso, sernik Oreo, panna cotta z yuzu, beza marakuja, owoce sezonowe

Beza 36 zł
krem mascarpone, marakuja, świeże owoce / mascarpone cream, passion fruit, fresh fruit

Tiramisu miso 38 zł

NAPOJE

7

Woda niegazowana, gazowana - 0,3 l / Still water, sparkling water - 0.3 l 10 zł

Karafka wody - 700 ml / Water carafe - 700 ml 14 zł

Sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy - 250 ml / Orange, apple, grapefruit juice - 250 ml 18 zł

Woda kokosowa - 320 ml / Coconut water - 320 ml 16 zł

Woda niegazowana, gazowana - 0,7 l / Still water, sparkling water - 0.7 l 18 zł

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, Fuzetea - 250 ml 15 zł

Kombucha - 300 ml 16 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

4

Virgin Mojito 0% 30 zł
woda gazowana, Sweet & Sour, mięta, limonka, cukier brązowy / sparkling water, mint, lime, brown sugar

Jungle Drum 32 zł
Rum 0.0%, bitter, limonka, ananas, sweet / lime, pineapple

Sober Hoku 32 zł
Rum 0.0%, Vibrante Aperitivo, limonka, grejpfrut, owoce leśne / Rum 0.0%, lime, grapefruit, forest berries

Vibrante Spritz 32 zł
Martini Vibrante 0%, Prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcza / sparkling water, orange

LEMONIADY

3

Lawendowa / Lavender - 300 ml	24 zł
Klasyczna / Classic - 300 ml	19 zł
Marakuja / Passion fruit - 300 ml	24 zł

KAWA

9

Espresso - 60 ml	12 zł
Americano - 250 ml	15 zł
Latte - 300 ml	19 zł
Mleko / Milk	+ 2 zł
Mleko owsiane / Oat milk	+ 2 zł
Espresso doppio - 90 ml	14 zł
Cappuccino - 250 ml	17 zł
Kawa mrożona - 300 ml / Iced coffee - 300 ml z syropem waniliowym / with vanilla syrup	22 zł
Mleko bez laktozy / Lactose-free milk	+ 2 zł

MATCHA

2

Matcha klasyczna - 300 ml / Classic - 300 ml	20 zł
Matcha mango - 300 ml	24 zł

SAKE (100 ML)

3

Ginjo Jozen Pink - 100 ml	36 zł
Samurai Junmaidaiginjo - 100 ml	56 zł
Sakari Junmai Ginjo No.13 - 100 ml	42 zł

HERBATA

7

Japan Sencha - 400 ml japońska zielona herbata / japanese green tea	22 zł
Jaśminowa - 400 ml / Jasmine tea - 400 ml	22 zł
Earl Grey - 400 ml	22 zł
Herbata zimowa - 450 ml / Winter tea - 450 ml	22 zł
Japan Genmaicha - 400 ml japońska herbata z prażonym ryżem / japanese tea with roasted rice	22 zł
Sencha Sakura - 400 ml japońska herbata z płatkami wiśni / japanese tea with cherry tree leaves	22 zł
Czarna Assam - 400 ml	22 zł

KOKTAJLE

14

Japan Gin & Tonic — 39 zł
Etsu Pacific Ocean, tonic, ogórek, limonka, mięta / cucumber, lime, mint

Filipino Libre — 34 zł
Tanduay Gold Asian Rum, Coca-Cola, limonka / lime

Negroni — 38 zł
Koshu gin, bitter, wermut, Angostura

Whisky Sour — 40 zł
Koshu Pure Malt, Sweet & Sour, Angostura, białko / protein

Aperol Spritz — 42 zł
Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza / sparkling water, orange

Yuzu Chapter — 36 zł
Sloe Gin, likier brzoskwiniowy / peach liqueur, Sweet & Sour

Yuzu Spritz — 38 zł
wino musujące / sparkling wine, likier Yuzu, tonic

Asian Hugo Spritz — 38 zł
wino musujące, likier czarny bez, woda gazowana, mięta / sparkling wine, elderberry liqueur, sparkling water, mint

Mojito — 38 zł
Tanduay Silver Asian Rum, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana / mint, cane sugar, sparkling water

Pornstar Martini — brak ceny w źródle
Pawlina wódka, limonka, wanilia, marakuja, wino musujące / sparkling wine

Espresso Martini — 42 zł
wódka, Kahlua, Baileys, espresso / vodka, Kahlua, Baileys, espresso

Long Island — 54 zł
wódka, gin, tequila, triple sec, sweet and sour, cola / vodka, gin, tequila, triple sec, sweet and sour, cola

Yuzu Tai — 42 zł
Etsu Yuzu Gin, likier bergamotka / bergamot liqueur, Sweet & Sour, Yuzu, Shiso, tajska bazylia / Thai basil

Yuzu tropical — 42 zł
Pawlina wódka, wino musujące, likier yuzu, puree marakuja, syrop ananas, sour, białko / protein

ALKOHOLE

5

La Yuzu - 40 ml — 22 zł

Kruk Cytrus-Chytrus - 40 ml — 26 zł

Matsui Umeshu - 40 ml — 38 zł

Sakari Yuzu No.21 - 40 ml — 24 zł

Zanin Amaro - 40 ml — 22 zł

GIN

4

Two Trees - 40 ml	20 zł
Koshu - 40 ml	22 zł
Etsu Pacific Ocean - 40 ml	29 zł
Setouchi Amanatsu - 40 ml	34 zł

RUM

5

Tanduay Silver/Gold - 40 ml	20 zł
Riviere Du Mat Black Spiced - 40 ml	26 zł
Tanduay Matured Dark 10YO - 40 ml	32 zł
Contadora 18YO - 40 ml	42 zł
Tanduay Heritage Dark Rum - 40 ml	58 zł

WÓDKA

5

Pawlina ziemniak - 40 ml	22 zł
Mikrogorzelnia żyto - 40 ml	24 zł
Podole Wielkie żyto - 40 ml	32 zł
Belvedere Organic - 40 ml	34 zł
Tessellis Exquisitus - 40 ml	36 zł

TEQUILA

1

Sip & Sip Silver - 40 ml	24 zł

BRANDY I KONIAK

1

Dupuy VS - 40 ml	46 zł

WHISKY

6

The Glenlee - 40 ml	20 zł	Old Virginia - 40 ml	22 zł
Koshu Pure Malt - 40 ml	28 zł	Blanton's Original Single Barrel - 40 ml	64 zł
The Matsui Sakura Single Malt - 40 ml	86 zł	The Matsui Mizunara Cask Single Malt - 40 ml	102 zł