

MENU RESTAURACJI

YUZU Warsaw

Marszałkowska 55/73, 00-678 Warszawa

POZYCJI W MENU
186

KATEGORII
27

STAN NA DZIEŃ
28.10.2026

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

Pierogi 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
zółtko 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

Przeźrebki / 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 choy, 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, omelet 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

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

Halibut

78 zł

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

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, jałowka, Polska sezonowana 40 dni na mokro 250g / Beef tenderloin, heifer, Poland, wet-aged for 40 days, 250g

130 zł

Antrykot, jałowka, Argentyna 300g / Entrecôte, heifer, Argentina, 300g

200 zł

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

120 zł / 100g

Antrykot, jałowka, Polska sezonowany 30 dni na mokro 400g / Entrecôte, heifer, Poland, wet-aged 30 days, dry-aged 40 days, 300g

200 zł

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

180 zł

SUSHI

39

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

10 zł

Wagyu

52 zł

Łosoś brzuszek z truflowym shoyu / Salmon belly with truffle shoyu

62 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	Tuńczyk bluefin z zuke / Bluefin tuna from zuke	46 zł
Węgorz teriyaki z foie gras / Teriyaki eel with foie gras	48 zł	Ośmiornica z kizami wasabi / Octopus with wasabi kizami	54 zł
Przegrzebka Hokkaido z zuke i yuzu / Hokkaido scallop with zuke and yuzu	52 zł	Wagyu A5	72 zł
Zestaw degustacyjny wszystkich nigiri / All nigiri tasting set (9 sztuk / 9 pieces)	59 zł	Okoń morski / Sea bass	46 zł
Seriola / Yellowtail	54 zł	Tuńczyk bluefin / Tuna bluefin	59 zł
Sashimi 1 gatunek ryby (3 sztuki) / 1 type of fish (3 pieces)	45 zł	Sashimi 3 gatunki ryby (9 sztuk) / 3 types of fish (9 pieces)	115 zł
łosoś, tuńczyk bluefin lub seriola / salmon, bluefin tuna, yellowtail		łosoś, tuńczyk bluefin, seriola / salmon, bluefin tuna, yellowtail	
Łosoś surowy / Raw salmon	38 zł	Łosoś pieczony / Salmon baked	40 zł
awokado, warzywa, łosoś, serek Philadelphia / avocado, vegetables, salmon, cream cheese		awokado, warzywa, sos teriyaki, sezam / avocado, vegetables, teriyaki sauce, sesame	
Krewetka w tempurze / Tempura shrimp in futomaki	48 zł	Tatar z łososia lub tuńczyka bluefin / Salmon or bluefin tartare	48 zł
awokado, warzywa, sos teriyaki, sezam / avocado, vegetables, teriyaki sauce, sesame		tatar w środku i na zewnątrz, ogórek, jalapeño / tartare inside and out, cucumber, jalapeño	
Tuńczyk bluefin smażony w pieprzu / Pan-fried bluefin tuna with pepper	58 zł	Ośmiornica smażona na maśle czosnkowym / Octopus fried in garlic butter	70 zł
bok choy, czosnek, ogórek, zuke, shoyu truflowe, groszek cukrowy / bok choy, garlic, cucumber, zuke, truffle soy sauce, sugar snap peas		pak choy, ogórek / pak choy, cucumber	
Polędwica wołowa Wet Aged / Wet Aged Beef	56 zł	Seriola / Yellowtail	58 zł
awokado, szczypior / avocado, chives		melon, warzywa, arare / melon, vegetables, arare	
Halibut w panko / Halibut with panko	46 zł	Tuńczyk bluefin / Bluefin tuna	62 zł
majonez truflowy, warzywa / truffle mayo, vegetables		awokado, kizami, zuke	

SUSHI ciąg dalszy		39
Przegrzebka Hokkaido grillowana - szparag / Grilled Hokkaido scallop - asparagus	68 zł	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		
Węgorz w panko / Eel with panko	67 zł	Łosoś surowy lub pieczony / Raw or baked salmon 42 zł
owinięty tuńczykiem, zuke, kizami wasabi, ogórek, tykwa / wrapped in tuna, zuke, wasabi radish, cucumber, bottle gourd		
Krewetki w tempurze / Tempura shrimp	52 zł	Tuńczyk bluefin / Tuna bluefin 62 zł
Seriola / Yellowtail	65 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 pieczony Yuzu / Roasted Yuzu set (34 sztuki / 34 pieces)	252 zł	Zestaw surowy Yuzu / Yuzu raw set (34 sztuki / 34 pieces) 252 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		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 Kibishi surowy / Set Kibishi raw (36 sztuk / 36 pieces)	282 zł	Zestaw Keiji / Set Keiji (36 sztuk / 36 pieces) 282 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		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
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		

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. / 36 zł Rice balls with grilled salmon and sweet sauce, 5 pcs.	Hosomaki z ogórkiem / Hosomaki with cucumber 24 zł	
Futomaki z łososiem w panierce / Futomaki with breaded 32 zł salmon	Stripsy z kurczaka z frytkami z batata i mizerią / Chicken strips 18 zł with sweet potato fries and cucumber salad	

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
trufłowe 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 trufłowego 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 trufłowym 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 80 zł
awokado, warzywa, szalotka, zuke, kizami / avocado, vegetables, shallots, courgette, kizami

Seriola sezonowana w środku i na zewnątrz / Aged yellowtail inside and out 112 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 morską / 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

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

18 zł

Karafka wody - 700 ml / Water carafe - 700 ml

14 zł

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

25 zł

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

9 zł

Kombucha - 300 ml

16 zł

Woda kokosowa - 320 ml / Coconut water - 320 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

Sober Hoku

32 zł

Rum 0.0%, Vibrante Aperitivo, limonka, grejpfrut, owoce leśne / Rum 0.0%, lime, grapefruit, forest berries

Jungle Drum

32 zł

Rum 0.0%, bitter, limonka, ananas, sweet / lime, pineapple

Vibrante Spritz

32 zł

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

LEMONIADY

3

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

KAWA

9

Espresso - 60 ml	12 zł	Espresso doppio - 90 ml	14 zł
Americano - 250 ml	15 zł	Cappuccino - 250 ml	17 zł
Latte - 300 ml	19 zł	Kawa mrożona - 300 ml / Iced coffee - 300 ml z syropem waniliowym / with vanilla syrup	22 zł
Mleko / Milk	+ 2 zł	Mleko bez laktozy / Lactose-free milk	+ 2 zł
Mleko owsiane / Oat 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	Sakari Junmai Ginjo No.13 - 100 ml	42 zł
Samurai Junmaidaiginjo - 100 ml		56 zł		

HERBATA			7
Japan Sencha - 400 ml	22 zł	Japan Genmaicha - 400 ml	22 zł
japońska zielona herbata / japanese green tea		japońska herbata z prażonym ryżem / japanese tea with roasted rice	
Jaśminowa - 400 ml / Jasmine tea - 400 ml	22 zł	Sencha Sakura - 400 ml	22 zł
		japońska herbata z płatkami wiśni / japanese tea with cherry tree leaves	
Earl Grey - 400 ml	22 zł	Czarna Assam - 400 ml	22 zł
Herbata zimowa - 450 ml / Winter tea - 450 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

Sakari Yuzu No.21 - 40 ml

24 zł

Kruk Cytrus-Chytrus - 40 ml

26 zł

Zanin Amaro - 40 ml

22 zł

Matsui Umeshu - 40 ml

38 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