

MISAK



2024



lieber gast

wir freuen uns sehr über Ihren Besuch und möchten
Sie herzlich willkommen heißen im ersten japanischen
Restaurant in Forchheim.

Genießen Sie die Zeit in unserer gemütlichen Innenstadt-
Oase, wo wir Ihnen feinste japanische Leckerbissen bieten.

Wir bereiten unsere Gerichte ausschließlich mit
auserlesenen, frischen Zutaten, mit Leidenschaft und viel
Hingabe zu. Wir möchten, dass Sie unsere Speisen ebenso
lieben, wie wir es tun – und dass Sie sich bei uns rundum
wohlfühlen.

Ihr Misako Team

mittagsmenüs

Hiru No Teishoku

Alle Mittagsmenüs werden mit Miso-Suppe serviert.

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch.

(Zum Mitnehmen ohne Miso-Suppe)

200 Sushi Mix *	10,90 €	205 Vegetarischer Sushi Mix * 🌿	10,50 €
4 Nigiri + 1 Uramaki (6 Stück)		4 Nigiri + 1 Uramaki	
201 Yakitori Mix *	10,50 €	206 Vegetarischer Yakitori Mix 🌿	10,50 €
1 Gemüsespieß, 1 Tomatenspieß. 1 Champignonspieß, 1 Hähnchenspieß mit Sesam-Teriyakisaucе, dazu Reis und Salat		2 Gemüsespieße, 1 Tomatenspieß. 1 Champignonspieß, dazu Reis und Salat mit Sesam-Teriyakisaucе	
202 Lunch Bento Sake *	11,50 €	207 Vegetarische Bento * 🌿	10,50 €
Gegrillter frischer Lachs mit Sesam- Teriyakisaucе, 1 Spieß, Salat, Reis und Sushi		Gegrillte Gemüsespieße, Salat, Reis und Sushi	
203 Lunch Bento Chicken *	11,50 €	208 Lunch Bento Ente *	11,50 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit Sesam- Teriyakisaucе, 1 Spieß, Salat, Reis und Sushi		Knusprige Ente mit Sesam- Teriyakisaucе, 1 Spieß, Salat, Reis und Sushi	
204 Misako Menü	10,90 €		
Wechselt wöchentlich - bitte fragen Sie Ihre Bedienung!			

vorspeisen

Zensai

- | | | | | | |
|---|---|---------|----|---|---------|
| 1 | Gyoza | 5,90 € | 9 | Vegetarische Frühlingsrollen 🌿 | 4,90 € |
| | Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung (5 Stück) | | | Hausgemacht | |
| 2 | Gyoza vegetarisch 🌿 | 5,50 € | 10 | Agedashi Tofu 🌿 | 6,90 € |
| | Gebratene Teigtaschen und Gemüsefüllung (5 Stück) | | | Tofu in Tempura-Teig mit Gemüse | |
| 3 | Tsuki | 6,50 € | 11 | Isobeage | 6,90 € |
| | Gebackene Garnelenteigtaschen (5 Stück) | | | In Tempura-Teig frittierte Seetang-Rolle mit Krebsfleisch und Avocado | |
| 4 | Ebininniku | 6,90 € | 12 | Karaage | 6,50 € |
| | Garnelen in Knoblauch-Sojasauce | | | Gebackenes Hühnerbrustfilet | |
| 5 | Chiyo | 11,50 € | 13 | Tuna Tataki | 12,90 € |
| | 3 gegrillte Jakobsmuscheln auf grünem Spargel | | 14 | Sake Tataki | 11,90 € |
| 6 | Umi-Sora | 7,50 € | | Leicht gegrillter Fisch mit Sesam | |
| | Zartes Carpaccio vom Lachs und Thunfisch mit Ingwer-Sojasauce | | 15 | Crispy Pocket | 5,50 € |
| 7 | Edamame | 4,90 € | | Garnelen in knusprigem Kartoffelteig-mantel mit süßer Chilisoße | |
| | Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz | | 16 | Dimsum | 6,50 € |
| 8 | Harumaki | 5,50 € | | Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung | |
| | Hausgemachte Frühlingsrollen mit Thunfisch und Gemüse (2 Stück) | | | | |



spieße

Yakitori

Jeweils 2 Spieße

- | | | |
|----|--|--------|
| 20 | Yasai 🌿
Gemüse | 4,90 € |
| 21 | Kinoko 🌿
Champignons | 4,90 € |
| 22 | Tori
Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln | 5,90 € |
| 23 | Ebi
Garnelen | 6,90 € |
| 24 | Gyu
Rindfleisch | 6,90 € |

salate

Sarada

Serviert mit japanischem
Hausdressing

- | | | |
|----|--|---------|
| 30 | Gemischter Salat 🌿 | 6,90 € |
| | gemischter grüner Salat mit
Tomaten, Gurke und Rucola | |
| 31 | - mit Sashimi | 11,90 € |
| 32 | - mit gebratenem Fisch | 10,50 € |
| 33 | - mit Hühnchenstreifen | 9,90 € |
| 34 | - mit Avocado 🌿 | 8,50 € |
| 35 | Wakame ¹ 🌿 | 6,50 € |
| | Seetangsalat | |
| 36 | Ki | 6,90 € |
| | Mangosalat mit Garnelen,
frischer Minze und Koriander | |





suppen

Shirumono

- | | | |
|----|--|--------|
| 40 | Misoshiro 🌱 | 4,50 € |
| | Sojabohnensuppe mit
Lauchzwiebeln, Tofu und Seetang | |
| 41 | Tomyam ^{1,2} (scharf) | 6,50 € |
| | Mit Garnelen und Gemüse | |
| 42 | Tomyam Gai ^{1,2} (scharf) | 6,50 € |
| | Mit Hühnerfleisch und Gemüse | |
| 43 | Ramen Huhn | 8,50 € |
| | Eiernudel-Suppe mit
Hühnerfleisch und Gemüse | |
| 44 | Ramen Fisch | 9,50 € |
| | Eiernudel-Suppe mit Fisch
und Gemüse | |
| 45 | Udon Kamo | 8,90 € |
| | Weizennudel-Suppe mit
knuspriger Ente und Gemüse | |
| 46 | Udon Tori | 8,50 € |
| | Weizennudel-Suppe mit
Hühnerfleisch und Gemüse | |

hauptgerichte

Meindisshu

50	Saketeri ^{1,2}	15,90 €	59	Vegiekokos ² 	10,90 €
	Gegrillter frischer Lachs in Sesam-Teriyakisaucе, serviert mit Reis und Salat			Tofu und Gemüse in Kokossauce	
51	Toriteri ^{1,2}	13,90 €	60	Yakisoka ¹	10,90 €
	Gegrilltes Hühnerbrustfilet in Sesam-Teriyakisaucе, dazu Reis und Salat			Geratene Eiernudeln mit Hühnchenbrust und Gemüse	
52	Torikokos ²	12,90 €	61	Yakiudon	10,90 €
	Hühnerfleisch in pikanter Kokossauce mit knackigem Gemüse, dazu Reis und Salat			Weizennudeln mit Hühnchenbrust und Gemüse	
53	mit gegrilltem Lachs	15,90 €	62	MISAKO-Zander	15,90 €
54	mit Garnelen	15,90 €		Gegrilltes Zanderfilet und Gemüse in Sojassauce mit Knoblauch und Weißwein	
55	mit knuspriger Ente	15,90 €	63	Kamo-Teryiaky	15,90 €
56	Bento Box ^{1,2}	17,90 €		Knusprige Ente mit versch. gebratenem Gemüse in Sesam-Teriyakisaucе, mit Reis und Salat	
	Sushi, Nigiri, Sashimi, gegrillter frischer Lachs oder Hähnchenbrust mit Sesam-Teriyakisaucе, 1 Yakitori-Spieß, dazu Reis und Salat				
57	Zensai Box ²	12,50 €			
	Sushi-Rollen Naomi und Fisch im Tempurateig in Kokossauce mit gemischtem Salat				
58	Ebi Tempura	17,90 €			
	Riesengarnelen im Tempurateig				

Extras und Beilagen

Gohan (Reis)	2,50 €
Teriyakisaucе ^{1,2}	1,00 €
Ingwer - Wasabi	1,00 €
Sojaprossensalat	2,50 €



nigiri-sushi

Jeweils 1 Stück



Maguro
Thunfisch

3,00 €

70



Amaebi
Süße Garnele

3,00 €

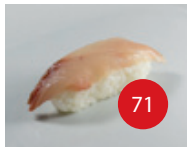
76



Unagi
Süßwasseraal

3,30 €

82



Hamachi
Gelbschwanzfisch

3,50 €

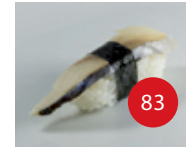
71



Tobikko
Flugfischkaviar

3,00 €

77



Saba
Makrele

2,50 €

83



Sake
Lachs

2,70 €

72



Ikura
Lachskaviar

3,20 €

78



Kani
Krebsfleischimitat

2,50 €

84



Avokado 🌿
Avocado

2,40 €

73



Tamago 🌿
Omlett

2,20 €

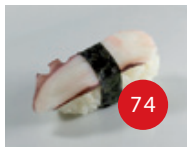
79



Suzuki
Seewolf

3,00 €

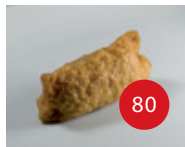
85



Tako
Oktopus

2,70 €

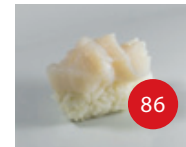
74



Inari 🌿
Frittierte Tofu

2,40 €

80



Hotate
Jakobsmuschel

3,50 €

86



Ebi
Garnele

2,90 €

75



Hokkigai
Trochmuschel

2,50 €

81

hoso-maki

Jeweils 6 Stück



Kanpyo 🌿
Japanischer
Kürbis
90
4,10 €



Kappa 🌿
Gurke
91
3,60 €



Avokado 🌿
Avocado
92
4,10 €



Shinko 🌿
Eingelegter
Rettich
93
4,10 €



Tekka
Thunfisch
94
5,50 €



Sake
Lachs
95
4,50 €



Asupara 🌿
Spargel
96
4,10 €



Tetsu
Thunfisch,
Schnittlauch
97
5,90 €



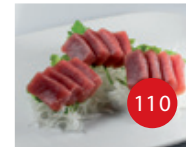
Kani
Krebsfleisch
(Imitat)
98
4,90 €



Mango Maki 🌿
3,90 €

sashimi

Fischfilet



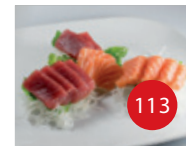
Maguro
Thunfisch
110
Groß 22,90 €
Klein 13,50 €



Sake
Lachs
111
Groß 21,90 €
Klein 12,90 €



Moriawase
Sashimi-Mix
112
Groß 23,50 €
Klein 12,90 €



Maguro to Sake
Thunfisch, Lachs
113
Groß 21,90 €
Klein 12,50 €

ura-maki

Inside Out Roll – jeweils 6 Stück



Alasuka

Lachs, Gurke, Sesam

5,90 €

120



Sake Kawa

Gebratene Lachshaut,
Gurke, Sesam, Frischkäse

5,50 €

121

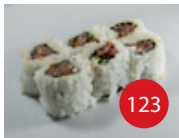


Sake Mango

Lachs, Mango

6,20 €

122



Pirikara

Pikanter Thunfisch

6,90 €

123



Unakyu

Süßwasseraal,
Gurke, Sesam

7,20 €

124



Philadelphia

Garnele, Rucola,
Frischkäse

7,20 €

125



California

Garnele, Gurke, Avocado,
Kaviar

7,20 €

126



Tempura

Frittierte Garnele,
Sesam

7,50 €

127



Sayuri

Grüner Spargel, Frischkäse,
Rucola, Sesam

6,50 €

128



Sake Avokado

Lachs mit Avocado

6,20 €

129



Tamagomaki

Omelett, Gurke,
Sesam

5,90 €

130

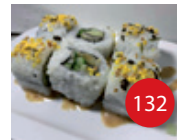


Hana

Räucherlachs, Apfel,
Koriander, Frischkäse

7,20 €

131



Nasu Maki

Aubergine-Tempura, Röst-
zwiebeln, Gurke, Yazu-Pfeffer

5,90 €

132



Sake Shiso

Marinierter Lachs, Avocado,
Roter Shiso, pikant

6,90 €

133

sushi mix

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch



Aiko

4 Nigiri, Tamagomaki, Avocadomaki

13,50 €

140



Yukari

Kappamaki, Sayurimaki, Shinkomaki und Kanpyomaki

14,90 €

141



Misako

4 Nigiri, 1 Uramaki

11,90 €

142



Katoh

6 Nigiri, 1 Uramaki

15,50 €

143



Ichimori

8 Nigiri, 1 Uramaki

18,90 €

144



Makimix

2 Hosomaki, 1 Uramaki

14,50 €

145



Tokyo

4 Nigiri, 1 Uramaki, Sashimi

17,90 €

146



Osaka

6 Nigiri, 1 Uramaki, Sashimi

20,50 €

147



Asahi

8 Nigiri, 1 Uramaki, 1 Temaki, Sashimi, 1 Hosomaki

29,90 €

148



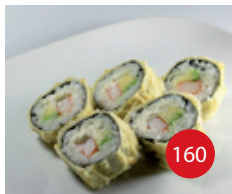
Sachi

6 Nigiri, 1 Uramaki, 2 Spezialrollen, Sashimi, 1 Hosomaki
45,00 € (für 2 Personen)

149

futo-maki

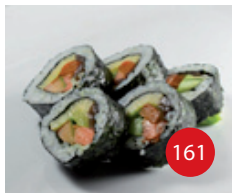
Jeweils 5 Stück



Naomi

Krebsfleisch, Avocado,
Friskäse, in Tempurateig

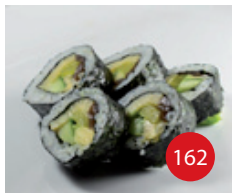
6,50 €



Fuji

Garnele, Krebsfleisch, Gurke,
Avocado, Omlette, japanischer
Kürbis

6,90 €



Futo Vegie

Omlette, Gurke, Avocado,
Rettich, japanischer Kürbis

6,50 €



Natsumi

Gebackene Rolle mit Mango,
Avocado, Friskäse

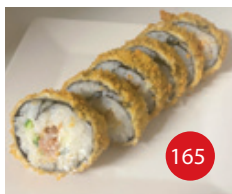
6,20 €



Naomi-Sake

Lachstartar, Avocado (leicht
scharf) im Tempurateig

7,90 €



Naomi-Thuna

Thunfischtartar, Gurken
Friskäse im Tempurateig

8,90 €

Sie lieben es knusprig?

Auf Wunsch backen wir Ihre Rollen
auch im leckeren Tempurateig.

Aufpreis 2,00 €



spezialrollen

Inside Out Roll – jeweils 8 Stück



Yukiko

Aal, gebratene Lachshaut,
Gurke, Frischkäse, Lachs,
Lachskaviar

12,90 €

170



Tomoko

Ente in Tempurateig,
Sesam, Schnittlauch
und Chilisauc

8,90 €

171

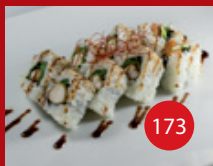


Daiki

Garnele, Avocado, Gurke,
Flugfischkaviar, flambierter
Lachs on top

12,50 €

172

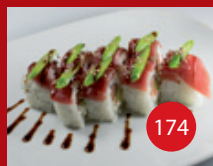


Yoko

Gebackenes Hähnchen,
Gurken, Teriyakisauce

8,90 €

173



Ochi

Lachs, Avocado,
Philadelphia, Thunfisch,
und Spargel on top

12,50 €

174



Takara

Lachstartar, Avocado, Tobiko,
pikant, flambierter Lachs on top

12,90 €

175



Midori

Panierter Thunfisch,
Frischkäse, Gurken, Röstzwiebeln,
mit Avocado on top

12,90 €

176

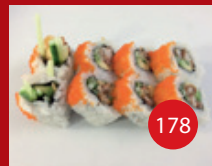


Sakura

Marinierter Thunfisch,
Spargel, Avocado,
flambierter Thunfisch on top

13,50 €

177



Hitomi

Taschenkrebsfleisch,
Avocado, Gurke,
Flugfischkaviar

9,90 €

178



Toriko

Hähnchenbrust in Tempurateig,
Frischkäse, Avocado, Sesamsoße,
geröstete Erdnuss

9,90 €

179



Hiroko

Lachs, Avocado, Frischkäse,
in Tempurateig frittiert

9,50 €

180



Kigi

Mango, Kanpyo, Avocado,
Frischkäse, mit süßlichem
Tofu on top, Seetang

11,50 €

181

dessert

Desèru

- | | | |
|-----|---|--------|
| 190 | Matcha ^e | 2,90 € |
| | Japanische Kugel Grüntee-Eis,
Sahne und Erdbeersoße | |
| 191 | Goma | 2,90 € |
| | Japanische Kugel Sesam-Eis,
Sahne und Erdbeersoße | |
| 192 | Coconogu ^e | 3,50 € |
| | Kokospudding mit Sahne
und Erdbeersoße
(Wir empfehlen japanisches Eis dazu) | |
| 193 | Jasmine Crème Brûlée ^e | 3,90 € |
| | flambiert mit braunem Zucker
(Wir empfehlen japanisches Eis dazu) | |
| 194 | Bananogu ^e | 4,50 € |
| | gebackene Banane mit Sahne
und Erdbeersoße
(Wir empfehlen japanisches Eis dazu) | |
| 195 | Mochi | 5,50 € |
| | Japanische Reiskucheneis,
2 Kugeln mit Sahne und Erdbeersoße | |



getränke

Nomimono

Aperitifs

Martini Bianco	5 cl	4,00 €
Campari ¹	5 cl	4,50 €
Campari Soda/Orange/Maracuja ¹		6,50 €
Aperol Spritz ^{1,3,7}		6,50 €
Hugo ^{1,7}		6,50 €
Umeshu (warm oder kalt) ^{1,7}	0,1 l	4,20 €
Umeshu Royal ^{1,7}	0,1 l	4,90 €
Prosecco ^{1,7}	0,1 l	4,00 €
Sake (warm)	0,1 l	4,50 €

Tee und Kaffee

Grüner Tee	3,90 €
Jasmintee	3,90 €
Ingwertee (frisch zubereitet)	4,20 €
Pfefferminztee (frisch zubereitet)	4,20 €
Espresso ⁶	2,50 €
Espresso doppio ⁶	3,50 €
Cappuccino ⁶	3,50 €
Kaffee ⁶	2,90 €

Wellness- und Freshdrinks

Bionade Holunder	0,33 l	3,50 €
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	3,50 €
Arizona Pomegranate	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Arizona Green Tea	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €

Spirituosen

Shochu	4 cl	5,90 €
Ramazzotti	4 cl	4,00 €
Jack Daniels	4 cl	5,00 €
Williamsbirne	4 cl	4,90 €

Biere

Pils	0,33 l	3,50 €
Weizen	0,5 l	4,20 €
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	3,90 €
Radler ⁵	0,5 l	3,90 €
Asahi (japanisch)	0,33 l	3,50 €
Kirin (japanisch)	0,33 l	3,90 €

Säfte und Saftschorlen

	Glas 0,2 l	Glas 0,4 l
Apfelsaft	3,20 €	4,50 €
Orangensaft	3,20 €	4,50 €
Maracujanektar	3,20 €	4,50 €
Lycheesaft	3,20 €	4,50 €
Johannisbeernektar	3,20 €	4,50 €
Mangosaft	3,20 €	4,50 €
Saftschorle	3,00 €	4,20 €

Kalte Getränke

Coca Cola ^{1,6}	Flasche 0,33 l	3,50 €
Coca Cola Light ^{1,2}	Flasche 0,33 l	3,50 €
Mezzo Mix ^{1,6}	Flasche 0,33 l	3,50 €
Orangina ¹	Flasche 0,2 l	3,50 €
Ginger Ale ¹	Flasche 0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon ³	Flasche 0,2 l	3,50 €
Sprite	Glas 0,2 l	3,90 €
	Glas 0,4 l	4,20 €
Tafelwasser	Glas 0,2 l	3,00 €
(still oder spritzig)	Glas 0,4 l	3,80 €
Wasser Karaffe	0,5 l	4,50 €
mit Auswahl von: Minze,	1 l	5,80 €
Ingwer, Orange, Erdbeer,		
Limette		

Sake

	6cl	Flasche
Ginjo Namachozo ⁷	5,20 €	300 ml 21,50 €
Premium Sake, halbtrocken/trocken, bei niedrigen Temperaturen gereift, frischer, knackiger Geschmack mit eleganter Note <i>Alkoholgehalt 13,3 %</i>		

Nigori Sake ⁷	4,50 €	375 ml 19,00 €
Ungefilterter Sake, lieblich, seidig weiches Aroma <i>Alkoholgehalt 15,0 %</i>		

Jitsuraku Tokubetsu	4,70 €	300 ml 19,00 €
Junmai ⁷		
Trocken, aus den besten Sake-Reissorten gebraut mit Quellwasser aus Nishinomiya, vollmundiger, aber knackiger Geschmack <i>Alkoholgehalt 74,5 %</i>		

- a glutenhaltig

b Krebstiere

c Eier

d Sojabohnen

e Milch
- 1 mit Farbstoff

2 konserviert

3 koffeinhaltig

4 chininhaltig

Unsere Saucen enthalten Soja.

Offene Weine	Glas 0,2 l	0,1 l
Hauswein Tollo Pinot Grigio IGT Abruzzen Blumig, trocken, fruchtig, mild	5,90 €	3,90 €
Weinschorle Mit unserem Hauswein - erfrischend, trocken	5,50 €	
Visconti Lugana Collo Lungo DOC Lombardei Zart, fruchtig, delikat und beeindruckend	7,20 €	4,90 €
Corte Giara Chardonnay IGT Venezien Intensiv, komplex, anhaltend	6,90 €	4,50 €
Winzerhof Stahl „Nachschlag“ QBA Franken Aroma von Eisbonbons und reifen Bananen	6,50 €	4,20 €
Riesling Kabinett Zunächst findet sich grüner Apfel und weißer Pfirsich neben kandierten Zitronen im Glas	6,90 €	4,50 €
Sardasol Rosado DO Navarra Frischer, beschwingter Duft nach Erdbeeren	5,90 €	3,90 €
Ponte Merlot IGT Venezien Rubinrot, instensiv, delikat, harmonisch	5,90 €	3,90 €
Sardasol Tempranillo Semi Dulce DO Navarra Leichte Süße, kräftig, mit feinem Tannin	5,90 €	3,90 €

Flaschenweine	Flasche 0,75 l
Visconti Lugana Collo Lungo DOC Lombardei Zart, fruchtig, delikat und beeindruckend	23,90 €
Corte Giara Chardonnay IGT Venezien Intensiv, komplex, anhaltend	21,50 €
Winzerhof Stahl „Nachschlag“ QBA Franken Aroma von Eisbonbons und reifen Bananen	21,50 €
Riesling Kabinett Zunächst findet sich grüner Apfel und weißer Pfirsich neben kandierten Zitronen im Glas	22,00 €
Sardasol Rosado DO Navarra Frischer, beschwingter Duft nach Erdbeeren	20,00 €
Ponte Merlot IGT Venezien Rubinrot, instensiv, delikat, harmonisch	20,00 €
Sardasol Tempranillo Semi Dulce DO Navarra Leichte Süße, kräftig, mit feinem Tannin	20,00 €



* Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch unseren Koch - sprechen Sie uns an!

Sushi-Reis ist durch den Reissessig glutenhaltig.

 Vegetarisch

Allergene:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Madeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Chininhaltig
- 4 Phenylalaninequelle mit Süßungsmittel

- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Koffein
- 7 Sulfite

Unsere Saucen enthalten Soja