



...BEI UNS ERWARTET SIE EIN
EXZEPTIONELLES,
HOCHKARÄTIGES GENUSS- UND
WOHLFÜHLKONZEPT DER
EXTRA-ESSKLASSE: MODERNE
KREATIONEN AUS DEN
GESCHMACKSINTENSIVSTEN
KÜCHEN DER WELT VERBINDEN
SICH ZU EINEM
ANSPRUCHSVOLLEN CASUAL
FINE DINING ERLEBNIS.
IN DER OFFENEN SHOWKÜCHE
WERDEN AUFREGENDE
HIGHLIGHTS AUS DER
JAPANISCH-PERUANISCHEN
NIKKEI-FUSIONS-KÜCHE
ZUBEREITET – EBENSO WIE
HOCHWERTIGE STEAK-CUTS
VON BLACK ANGUS BIS WAGYU.
DAS EDLE INTERIOR-KONZEPT
VEREINT RAUE INDUSTRIELLE
ELEMENTE DER
DENKMALGESCHÜTZTEN,
EHEMALIGEN
DAMPFLOKRICHTHALLE MIT
GLAMOURÖSER ELEGANZ.

**WACA NIKKEI & GRILL
RESTAURANT**
AM AUSBESSERUNGSWERK 8
80939 MÜNCHEN

INFO@WACARESTAURANT.COM
TEL: +49 89 90 40 77 22

LUNCH MENUS

BEISPIEL #1

SPINAT SALAT

Baby Spinat · Süßkartoffel Chips
Miso-Trüffel-Dressing · Parmesan

LACHS TERIYAKI

Japanischer Krautsalat

oder

PETIT TENDER · US · NEBRASKA

ca. 150g · Soja-mariniert · Kimchi Dip · Miso Butter

SORBET OF THE DAY

3-Gänge Menü 69,00 € Netto / per Pax

BEISPIEL #2

CEVICHE LACHS

Süßkartoffel Leche de Tigre · Ikura · Avocado · Mais

1/2 ROADKILL INKA CHICKEN

miso mariniertes entbeintes Platthuhn · Kräuter

oder

SUPERFOOD QUINOA BOWL ^{VEGAN}

Quinoa · Avocado · Süßkartoffel · Mais
Passionsfrucht · Aji Amarillo Leche de Tigre

TRES LECHES

Biskuitkuchen mit der Sauce aus drei Milchsorten
marinierte rote Beeren

3-Gänge Menü 55,00 € Netto / per Pax

BEISPIEL #3

WAGYU RIND TATAR

Onsen Eigelb · Brot vom Grill

RIESENGARNELEN

Wild Fang Black Tigers Garnelen · Kimchi-Dip

oder

RINDERFILET · U.S. · NEBRASKA

ca. 250 g Black Angus · Prime Selection

Beilagen-Sharing

Süßkartoffelpommes

CHOCOLATE BROWNIE

Miso Erde · Joghurt · Yuzu Gel · Canca Corn

3-Gänge Menü 99,00 € Netto / per Pax

*Alle Menüs sind nur Beispiele und können jederzeit individuell zusammengestellt werden.
Buchbar im Zeitraum von 12 bis 15:00. Ihr Lunch-Experience dauert in der Regel ca. 1 Stunde.*

Eine verkürzte Menüvariante ist möglich.

Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Minimumumsatz an Speisen und Getränken von 1.500 Euro/netto.

Anfragen bitte an: events@wacarestaurant.com