

Valentýnské menu

14.2.2020

Shokuzen-shū

Sklenička Cremantu de Bourgogne Vitteaut Alberti Brut

Zensai

Hotate yuzu miso yaki - hřebenatky s yuzu miso omáčkou

Rōsuto bīsu - pomalu pečený nízký roštěnec

Renkon hasami-age - lotosový kořen plněný bílou rybou, smažené v panko

Otsukuri

Akami - hřbetní část modropoutvého tuňáka

King salmon - královský losos

Hiramasa - kranas

Shime Saba - marinovaná makrela

Masu ikura - kaviár ze pstruha

Agemono

Ebi to kinoko no tempura - smažené tygří krevety, houby

Sushi

Wagyu nigiri aburi - opečený tartar z Wagyu A5+

Pōtowain maguro zuke - modropoutvý tuňák marinovaný v omáčce z portského vína, čokoládové miso ze svatojánských ořechů

Yamato maki - grilovaný říční úhoř, zelenina, řasy aonori

Desáto

Chokoreto hāto

mousse z tmavé čokolády, pralinkové křupinky s lískovými ořechy, malinová omáčka, ovoce

2300 Kč

YAMATO