

Silvestrovské večerní menu

Zensai | Předkrm

Ebi koroke to yuzu miso

krevetová kroketa, dýně, omáčka z miso a yuzu citrusu

Hassun | Drobné pokrmy

Variace drobných chodů

kachní prsa s ume teriyaki omáčkou

vařená zelenina v dashi vývaru

zapečené tofu s pikantní miso omáčkou

chawan mushi s kaviárem z divokého Kanadského lososa

bozushi s marinovanou makrelou

Otsukuri | Výběr sashimi

Sashimi moriawase

bršňní část tuňáka, královský losos, hiebenathy, divoké červené krevety, prazma

zelenina, mořské řasy, shiso, wasabi

Yakimono 1 | Grilovaný chod

Yaki sakana

pečený mořský vlk, bílá ředkev

kimizu omáčka - z vaječných žloutků, bylinky

Yakimono 2 | Druhý grilovaný chod

Yaki niku

Wagyu steak z nízkého roštěnce A5+

grilované houby, omáčka ze sušených hub a černých lanížů

Výběr sushi

Nigiri

Akahi - hřbetní část tuňáka

Potowain maguro zuke - tuňák marinovaný v portském víně, čokoládové miso ze svatojánských ořechů

Unagi kabayaki - grilovaný říční úhoř, sansho pepi

Hamachi - kranas japonský, koji miso - sladké rýžové miso

Shitake - vařená houba shitake

Hampyo maki - vařená japonská dýně

Dezato | Dezert

Nama Choco

japonská čokoláda

6990 Kč

AMATO