

Sílvestrovské večerní menu

Zensai | Předkrm

Ebi koroke to yuzu miso

krevetová kroketa, dýně, omáčka z miso a yuzu citrusu

Hassun | Drobné pokrmy

Variace drobných chodů

kachni 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

břišní část tunáka, královský losos, hřebenatky, divoké červené krevety, pražma
zelenina, mořské řasy, shiso, wasabi

Yakimono 1 | Grilovaný chod

Yaki sakana

pečený mořský olv. bílá ředkev

kimizu omáčka - z vaječních žloutků, bylinky

Yakimono 2 | Druhý grilovaný chod

Yaki niku

Wagyu steak z nízkého roštěnce A5*

grilované houby, omáčka ze sušených hub a černých lanýžů

Výběr sushi

Nigiri

Ahami - hibetní část tunáka

Potowain maguro zuke - tunák marinovaný v portském víne, čokoládové miso ze svatojánských ořechů

Unagi kabayaki - grilovaný ūční ihoř, sansho pepř

Hamachi - krasavci japonský, koji miso - sladké rýžové miso

Shiitake - vařená houba shiitake

Kampyo maki - vařená japonská dýně

Dezato | Dezert

Nama Choco

japonská čokoláda

6990 Kč

YAMATO