

# ΓΕΥΣΕΙΣ

# Fusion anóitauan



# Sushi με γαρίδα και πυθρίνι

# In XPYTAL KAKIOPH

ch.kaktorigirealnews.gr

#### Υπικά για 2 άτομα Για το ρολί γαρίδες: 80 γρ. γαρίδες

60 γρ. γαρίδες νεακό! γιατι σος τζέπζερ σκόρδο στόγα σος 120 γρ. seshi rice φάλλα σόγος καβιάρι toblikko για το στόλογια

#### Ton to suchi pe Julipire apdato Julipire de adres

1 φλούδο του καφέ απόρους σουσαμού 10 γρ. «Οινώρ φιλουομμένο φρέσου ερεμμοδότα φιλουομμένο τα τα ρολά γαρίδας. Κιείτσυμε μέσα στο φώλ. λα σόφος τη γαριδές και την επιπερή μαγανέζε. Τυλήνουμε σε ρολά σε κάξουμε στο μέγεθος που μος αράσει. Αλείφουμε το ρολά με κιεικείει και στολίζουμε με Ιοδιίλο καβάρε.

Για το sashi με λυθρίκε θάξουμε μαζίδλο το υλικό απός από τις φέτες του φαρικό και το πυληνομμισε ανέμα ρολού. Από πόνω τοποθέτειομε τις φέτες φαρικό και κάβουμε στο μέγεθος που μας αρέσε.

# Το πιάτο το Βρίσκετε στο...

Sea You Up. Το ισσυμοπολήνισσε ιστανόμου του Sari Resort αποπείε! από μέσο του προσρισμό για πεγαστρονομέα. Βραβουμένο με «Χρυσό Σκούφο» υπηρεπεί μια απτυποσιακέ fusion ιστανικώ κουζίνα την αποία, τη αρτιντή ουζόν, ανάμαξε ο πολύφευγο στιφ Κατίο.

Αυτουργώντος οι ανάλυπι εναρμόνιση με την κοτιωνική παράδοση, ο Καίται προμπθεύει την εκαζίγαι του με φρέτεια συσπατικά και πρώτης όλες από την τοινική αγορό, το αποίε συνθυόζει με τις αποραίτητα είκαι από την παρέδιο του. Λεπουργώντας παράλιπλα με τη λογική της ξωείοπ κουζίγας δεν αποικέξει τις πολιτισμικής.

ουντίξες - γι' συτό ερποιμοποιεί και σμηνία ελέπνικά προτόντα, δίνοντας (ένα γαίανολίουκα τουντά (εναφαίανολίουνα του να ξεπαρέξει. Για περάδικρια, στα πρώα ορκιτικά το statimi με λοβράκι σερβίρεται με γυαιν στος από ελαπόλιδο, κίτρο, σόγια και πραγανά ποιες από ανάρδο.



Η θητεία του δίπλο στον διαίστριο σεφ Matsehia, α αποίος δημούργησε παγκοιρίας Ιεείαν παίτα επηρεσερίδεια από την περουβριανία κουδρες, γένται εμφανής, στο επνίστια θαλασσινών όπου τι γαρίδα σει το αρβούρε συναντιούνται με την περουβριανή ευαντρή σος αρίαπαπίδιο και την οξέπτιστ της σες από λεμόν και σειδε.

Ενα πότο για το οποίο μπορεί «διετέως να υπερηφανιώται είνα η πέιο ευέρ, η οποίο αι πολέ ευτοτέρο παρακευάζεται με τουμα σάνη, ενώ εδώ απόκντοι από την αρεέ, με τον συθεντικό ζυμό οπό αποζηραμένο εκπινιστό ένα μπονέτο που είναι βασικός σε αυτά τη σούπο.

Best seller σίναι τι ζεστή σαλότα με άγρια μανττάρια σοποριομένο σε ελακδιαδό και γι του με με σι ποιεκλία από στιόνια μονττάρια όπως τα γίωτα επολύτωλε, το αροφοτικό maitable και το nameko με τιν γιακίδη νεύου.

Από το ζιαπό πιότα τι μελιπίζόνα dengalku που ψήνετα σε sweet-miso σος είναι αναιρεμένη, όπως από μετώρος μποιαλλήφος που μαρινιάρεται 5-6 ημέρες - ο ποι ποίλιζ χρόνος από αάθε άλλο- εστιατέρες, λέει ο Κατωκότι που επισυγγάνωμε το ψέπομον σε λικόνει στα στόμα. Η ποιαλλά σε suchi, τεπρωτα και λικόλημά (ερραπα)

και θεώσσανό περασμένο σε κολαμόκι) συμπληρώνει το εξορπικό μενού του Κείται.

Γεστίνα να απάιξας Για ένα δείπνα που φέρνει τη γευστική και ακόπτική κουλτούρα της Ιαπωνίας στον κόλπο της Κασαφδρας (Μαργίνα Sani Resort, Κασσύνδρια, Χαλειδική, τηλ. 23740 99500).

#### O CHEF



### KATSU HANAMURE

O executive consultant cheft rous summinghair Sair You Up years these orny noise Kareda my losses vote; solid no alpagement stativno no averalisations draw paradoper orny Apagent nos supias; patro de management son supias; patro and m anagement nos supias; patro year no conside propriormes cer noise and produce supervisive cheft bus demaktors severative cheft bus demaktors severative cheft sur Matsuhisa ser Nobu. Executive supias supias Mykonos, solikir, ess ero Nobu con ceitati Badrut, on 58 Merita.

#### Fier never λόγο θεωρείς σπρεκτική το συνεργασία σου με τον Nobuyuki Matsuhisa;

Ο Νοδυάλλαξι την κοσμοθεωρία μου σε ανέσημε το επάγγελμά μου. Η οπογένειά µом віха артоповеїю, п уваува µом, оз веїσι μου και οι θείες μου στην Ιαπωνία και την Αμερική είκαν εστιστόρια. Από μικράς έπρεπε να τους βοπθάω στον ελεύθερο χράνο μου. Στην ορχή της εφρείρας μου. όταν ήμουν πιονέος, είχα μεταγκώσει που είκοδιαλέξει ουτό το επάγγελμα. Ο Νοίου μού υπέδειξε έναν διαφορετικό τρόπο να το αντιμετωπίου. Τον συνάντησα το 1987 και 14-15 κρόνια δούλεψα μαζίτου. Μου έδωσε μια ελείδα για το τι είναι πεθανά. Μου δίδοξε το σοβαρότητα και την ευχαρίστηση του επαγγέλματος. Είναι μισ δουλειά που σε ανταμείδει.

Ποια είναι η μαγαιρική σου φελοσοφία; Υπηρετία την επιγείσμαι επινηνική κουζίνα κικρής να ξενική την αυθέντική. Σε όποιο μέρος πόκο, κριναιμοποιώ τα τοπικά προϊόντα, μου αράσει πόντα να τα ενσυματιάνω στην κοιεζίνα μου.

## Από την Ελλάδα τι ξυπερίζεις:

Τα ψάρια, ο τόνος, οι γυαλοπερές τα ευδιώνα είναι υψηλείς ποιόπτιος και πάντα προσπαθών μεντα καλόω, νατα ανέβομαι. Επέσες, τα Ιακανικά και τα μυρωδικά. ■ Γιαπί οι Ιάπωνις θυωρείτε μερατιλειστέιε

#### το φαγιττές

Η τροφή είναι ενέργεια που μεταφέρεται στο αιάμα αλλά και στην φινεή μας. Γε' αυτό και μπορώ να καταίλθρε ποίλλες φορές αν αι πελάτες που γεύονται το φογιπό μου μένουν καινασοπμέναι ή άχ.

# Σουτζουκάκια <mark>Καππα<u>δοκίας</u></mark>

То окиг/раменье эте рабе те, Английс, билин бългай офиули. Май) ил том усколоріком офиц ат то яучаў ўскайнацькім хамріс, парад это уштуры рабрацы вуйскацькім комплецькій уш тоцейн, окараба, ярчацкай, мух этопацканы, кашка, патарын, ака за отваўры Адной падагоды то акапіўскийная, та этум Мірацья наз то этраўроцця уш еріску прецьяйной на уштунаміскай.



### Κέικ ταχινιού

Едуро чботвую кон времтика маки. Хлимбую 300 ур. чохойн хон 306 ур. Сухорог уюду из Анковом техняес, Ангонатийский кон проответский, 400 ур. сийхар расбури желибуу украфский, расбины терситури из ур. хонд төргөгийский — Ремунија Едири гороговијаной, старабог, кон карабан цейкогорија и кон основатийский, 1500 ур. из разјуш се клабицијам на основрему предуст или детонуци, станос 1868 језбраски, ума уби орга.