

18.9. - 20.9. 2009

Speciální nabídka

Sushi a čerstvé ryby



NIGIRI SUSHI

Zde je přílohou speciální octová japonská rýže upravená do válcového tvaru a ozdobená vybraným druhem nakrájené syrové ryby nebo i jiným vhodným produktem (avokádo, vejce, atd.). Součástí přílohy je také marinovaný zázvor a sojová omáčka s wasabi, popřípadě jiná pokrácená zeleninka. Nigiri sushi svým vzhledem připomíná umělecké dílo a originál v každém kousku.

MAKI SUSHI

Oblíbeným a neznámějším způsobem servování sushi je kombinace syrové mořské ryby, octové rýže a sušené mořské řasy Nori v podobě roliky. Plátek syrové ryby se ocitá uprostřed japonské octové rýže, která je vně obalena Nori. Maki-sushi se před konzumací namáčí do směsi sojové omáčky s wasabi a přílohou je bílá ředkev a marinovaný zázvor.

TEMAKI SUSHI

Liší se ve tvaru řasy, která je poskládána do tvaru kornoutu a její výplň je octová rýže, jejímž středem je kombinace plátků mořských ryb.

Námi nabízené sushi sety

Malý (předkrm): 1 ks Nigiri, 1 ks Maki, 1 ks Temaki, žlutá ředkev, nakládaný zázvor, wasabi křen a omáčka 125,-

Velký (hlavní chod): 2 ks Nigiri, 4 ks Maki, 2 ks Temaki, žlutá ředkev, nakládaný zázvor, wasabi křen a omáčka 245,-

Čerstvé ryby

200 g **Pečený modrohlav** položený na smetanových tagliatelle s listovým špenátem, sypaný parmezánem 235,-

200g **Grilovaný steak z tuňáka** s pečenými koktejlovými rajčátky a gratinovanými bramborami 255,-

200 g **Restované vyloupané krevety** na olivovém oleji, čerstvé petrželce a bílém víně, s wasabi krémem a rozpečenou celozrnnou bankéčkou 245,-