

MENIU VEGETARIAN

* Prețul include TVA.
Băuturile vor fi servite à la carte.

Amuse bouche

Brioșă, foie gras cu trufe și gem de mere cu sake

APERITIV

Tuna tataki

Ton prăjit acoperit cu susan | salsa de ceapă |
sos Kizami Ponzu | fâșii de ardei iute
sau

Beef crispy rice

Tort de orez crocant | maioneză japoneză wasabi | Carne de vită menchi
ardei iute | lime | ceapă verde | coriandru

MAKI

Beef & truffle

Carne de vită | cremă de brânză | avocado | sparanghel murat | anghilă
maioneză cu trufe
sau

Lobster maki

Homar tempura | shisho | avocado | castravete | icre roșii
ceapă verde | sos Tonkatsu

GUSTARE

Gyoza

Gyoza cu carne de vită | ciuperci de pădure | ceapă verde | coriandru |
varză napa | sos de ceapă verde
sau

Wonton

Wonton cu creveți | sos thailandez de mango | sos ponzu

FEL PRINCIPAL

Black cod

Cod negru | fasole de grădină | broccoli la grătar | ghimbir murat | sos dashi
sau

Beef tenderloin

Mușchi de vită USDA Prime la grătar | piure de țelină | sparanghel sotat
semințe de muștar murate | glazură de sake

Amuse-bouche

Pani puri cu alge și salsa de mango

APERITIV

Rulouri de orez

Tofu afumat | morcovi și castraveți murați | shisho | coriandru |
sos de unt de arahide hoisin

MAKI

Vegetarian

Avocado | castravete | sparanghel | ciuperci king oyster | morcov | alge |
caviar balsamic | furikake

GUSTARE

Pachețele de primăvară

Rulouri de primăvară vegetariene | sos chilli

FEL PRINCIPAL

Capsicum

Ardei gras la cuptor umplut cu linte verde | orez de sushi | legume |
cimbru | coriandru | sos kimchi

DESERTURI

Ciocolată albă

Mousse de ciocolată albă | zmeură | ciocolată albă cu
lămâie și Chantilly | cireșe Amarena | jeleu de zmeură
sau

Passion fruit

Fructul pasiunii | Tort de ciocolată |
blat de spumă de cacao | glazură de fructul pasiunii

Meniurile noastre de Revelion includ un pahar de șampanie
gratuit de 125 ml pentru fiecare oaspete, servit la miezul
noptii pentru a sărbători împreună Anul Nou!