

Kaiseki 懷石

Meniu de degustare în 8 preparate | 2 - 2,5 ore. Disponibil exclusiv
pe bază de rezervare: Joi - Sâmbătă | Începând cu ora 19:00

- *Gustare* Amuse-bouche ales de Chef 🍴🍷🍷 30g
- *Sashimi de sezon* O selecție din cel mai proaspăt sashimi de sezon, aleasă de Chef 🍴🍷🍷 45g
- *Selecție de nigiri* Alegeți 2 bucăți dintr-o selecție de pește sau Wagyu 🍴🍷🍷🍷🍷🍷 60g
- *Usuzukuri* Tako (Caracatiță) tăiată foarte fin, servită cu sosul nostru preparat în casă 🍴🍷🍷🍷 40g
- *Wagyu tataki* Mușchi de vită japoneză A5 Wagyu, rumenit ușor, servit cu salsa de ceapă și garnituri inspirate din bucătăria asiatică 🍴🍷🍷 20g
- *Open roll* Un open roll special creat de Chef 🍴🍷🍷🍷🍷🍷 40g
sau
- *Signature roll* Un signature roll special creat de Chef 🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷 110g

Fel principal (alegeți dintre)

- *USDA Prime Sirloin* Antricot USDA Prime* la grătar | piure de morcovi | sparanghel | baby broccoli | sos hoisin 🍴🍷🍷🍷🍷 100g
- *Black cod* Black Cod* marinat și copt | morcov | sparanghel | baby broccoli | haji kami | ciuperci eryngii | sos harissa miso 🍴🍷🍷🍷 150g
- *Piept de rață* Piept de rață* tras la tigaie | piure de morcovi | sparanghel | baby broccoli | ciuperci eryngii | haji kami | coriandru | ceapă verde | sos de soia cu fructe de pădure 🍴🍷🍷🍷🍷 160g

Desert (alegeți dintre)

- *Mochi* Înghețată în aluat de orez* | fructe de pădure | coulis de fructe de pădure 🍴🍷🍷🍷🍷 110g
- *Lava springrolls* Ciocolată | brânză de vaci* | citrice | fistic | nuci | flori comestibile | caramel miso 🍴🍷🍷🍷🍷 120g
- *Macha crème brûlée* Crème brûlée cu matcha | fructe de pădure | mentă | floare comestibilă | lime 🍴🍷🍷🍷🍷 110g

545 lei / persoană

Asociere opțională de vinuri sau sake: 145 lei / persoană

Principalii alergeni alimentari:

🍴 gluten 🍷 crustacee 🍷 ouă 🍷 pește 🍷 arahide 🍷 soia 🍷 lactoză 🍷 nuci 🍷 țelină
🍷 muștar 🍷 susan & semințe 🍷 dioxid de sulf 🍷 lupin 🍷 moluște

Prețurile sunt în lei și includ TVA