

GINGER
SUSHI BAR & LOUNGE

A Taste of Asia to Welcome 2027

NEW YEAR'S EVE MENU
THURSDAY, 31 DECEMBER 2026 | 19:00

新年

AMUSE BOUCHE | *PENTRU ÎNCEPUT*

Truffle tart
Truffle foie gras · Osetra caviar | *Foie gras cu trufe · caviar Osetra*

APPETIZER | *APERITIV*

Ebi-an
Black tiger prawn · onion · green chilli · carrot mousse · ito togarashi
Crevete tiger negru · ceapă · ardei iute verde · mousse de morcovi · ito togarashi

— *or* —

Wagyu aburi
Onion salsa · homemade ponzu · carrot mousse ·
ito togarashi · chives · fried onion · truffle
Salsa de ceapă · sos ponzu preparat în casă · mousse de morcovi ·
ito togarashi · arpagic · ceapă prăjită · trufe

SNACK | *GUSTARE*

Maguro carpaccio
Maguro · yuzu kosho | *Ton · yuzu kosho*

SUSHI SET | *SELECȚIE DE SUSHI*

Sashimi & nigiri selection
Otoro · hamachi · salmon · Green Dragon caviar roll · gold leaf
Otoro · hamachi · somon · rulou Green Dragon cu caviar · foiță de aur

MAIN | *FEL PRINCIPAL*

Chilean sea bass
Purple sweet potato · grilled baby broccoli · hajikami · dashi jus
Cartof dulce mov · broccoli baby la grătar · hajikami · sos dashi

— *or* —

Wagyu A5+
Japanese Wagyu sirloin · purple sweet potato · grilled baby broccoli ·
pickled mustard seeds · sake demi-glace
Vrăbioară de vită Wagyu japoneză · cartof dulce mov · broccoli baby la grătar ·
semințe de muștar murate · sos demi-glace cu sake

DESSERT | *DESERT*

Matcha-sakura mille-feuille

Vegetarian Menu 精進

MENIU VEGETARIAN

AMUSE BOUCHE | *PENTRU ÎNCEPUT*

Avocado nigiri

Avocado · mango caviar | *Avocado · caviar de mango*

APPETIZER | *APERITIV*

Yasai tempura

Vegetable tempura · lemongrass · Japanese mayo · ito togarashi

Legume tempura · lemongrass · maioneză japoneză · ito togarashi

— *or* —

Tomato tartare

Heirloom tomato · sundried tomato · coriander · shallots · avocado · edamame · yuzu spicy sauce

Roșii tradiționale · roșii uscate la soare · coriandru · șalotă · avocado · edamame · sos picant cu yuzu

SNACK | *GUSTARE*

Vegetable spring rolls

Mixed vegetables · sesame | *Pachețele de primăvară cu legume · susan*

MAKI

Green roll

Fried silken tofu · asparagus · cucumber · eringi mushroom · avocado

Tofu prăjit · sparanghel · castravete · ciuperci eringi · avocado

MAIN | *FEL PRINCIPAL*

Baked stuffed polenta

Mushroom · baby carrot · grilled baby broccoli · purple sweet potato · hajikami

Ciuperci · morcovi baby · broccoli baby la grătar · cartof dulce mov · hajikami

DESSERT | *DESERT*

Matcha-sakura mille-feuille

DRINKS ORDERED À LA CARTE

BĂUTURILE SE COMANDĂ À LA CARTE

00:00

Time to toast | *Un toast pentru Noul An* 乾杯

Celebrate the New Year with a complimentary glass of Champagne, served at midnight.

Întâmpinați Noul An cu un pahar de Șampanie din partea casei, servit la miezul nopții.

850 lei per person

Price is in lei and includes VAT. Children under 12 may order from the à la carte menu.
Full advance payment is required for all adult New Year's Eve set menus.

Prețul este exprimat în lei și include TVA. Copiii sub 12 ani pot comanda din meniul à la carte.
Plata integrală în avans este obligatorie pentru toate meniurile de Revelion destinate adulților.

謹賀新年

