

OFERTA DEGUSTACYJNA

Menu I
Klasyka w azjatyckim wydaniu

- Przystawka: Rosół mieszany z domowym sosem sojowym, szczypiorkiem i pierożkami wonton z mięsem.
- Danie główne: Żeberko wołowe glazurowane w sosie sojowym, podawane z ryżem oraz surówką z czerwonej kapusty z dodatkiem oregano i sezamu.
- Deser: Beza z puszystym kremem waniliowym i orzeźwiającą salsą z truskawek oraz mięty.

Cena: 139 zł / os.

Menu II
Bogactwo smaków Orientu

- Przystawka: Mini Ramen z pieczonym boczkiem, marynowanym jajkiem, dymką i kapustą pak choy.
- Danie główne: Kurczak w sosie teriyaki z nutą pomarańczy i tymianku, serwowany z ryżem.
- Deser: Tort czekoladowy z wiśniami w kokosie i chrupiącymi orzechami.

Cena: 119 zł / os.

ZESTAW SUSHI DO DZIELENIA SIĘ (SHARING PLATTER)
Idealny wybór dla grup – 160 wyselekcjonowanych kawałków

- Nigiri (25 szt.): Opalany łosoś z sosem miso i marynowaną ikrą pstrąga.
 - Futomaki (10 szt.): Łosoś, szparagi smażone na maśle oraz świeże warzywa.
 - Rainbow Maki (10 szt.): Krewetka w tempurze, owijana tatemem z tuńczyka Bluefin z dodatkiem marynowanego wasabi.
- (Oraz pozostałe kompozycje Szefa Kuchni dopełniające zestaw do 160 szt.)

Cena: 999 zł

