

MENIU DE REVELION

Un pahar de bun venit

Gustare

Scoici Hokkaido prăjite cu unt yuzu kosho și murătură de kaki.
Toast japonez cu ton gras, arici de mare și caviar.

Selecție de Sashimi

Lufăr, ton & ton gras, crevete Gambero Rosso,
scoică Hokkaido, ridiche albă, shiso, wasabi tocat.

Supă

Supă tradițională japoneză de Anul Nou – *Toshikoshi soba*.

Selecție de Sushi

Nigiri: ton, ton gras, lufăr, calamar, omletă sushi.
Maki cu ton gras și ridiche murată.

Fel Principal

Carne de porc „secret cut” la robata, sos de piper negru,
salată de măr verde și fenicul.

Desert

Compot de cireșe și litchi, ganache de ciocolată albă
și trandafir, crumble de migdale.

Șampanie la miezul nopții: Taittinger Brut Reserve

Sărbătorește Anul Nou cu o călătorie culinară de excepție!
19:00 – 01:00

600 Lei / persoană

Asociere de vinuri (opțional): +150 lei / persoană

Gustare – **Carassia Blanc de Blancs**

Selecție de Sashimi – **Jean Collet 1er Cru Chablis**

Supă – **Sake cald**

Selecție de Sushi – **Sancerre Les Belles Vignes**

Fel Principal – **Castiglione del Bosco Rosso di Montalcino**

Desert – **Tokaji Aszú**