

menu degustacyjne

Sushi &
Sake
nago

marzec 2018

Koszt degustacji: 200zł/os.

dotatkowo z selekcją win lub sake: 150zł

Liczba osób: 4-8

menu 6 daniove

PRZYSTAWKA

łosoś surowy / awokado / limonka / palone masło / sok yuzu
pierożki won ton / krewetka biała / sos maślany / kawior dashi
tatar z tuńczyka toro / tost / Shizo / marynowane wasabi

DANIE GŁÓWNE

połędwica wieprzowa / słodka sake / batat / tłuczony pieprz
pierś z kaczki / skorzonera / wanilia / wiśnia

DESER

muss czekoladowy / wiśnia / kandyzowany imbir

O szczegóły prosimy pytać naszych managerów

W przypadku nietolerancji któregośkolwiek ze składników prosimy o podanie takiej informacji z wyprzedzeniem.





Sushi &
Sake
nago

© nagosushiandsake.pl
nagowdomu.pl