



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE W SUSHI SOUL 2024

sushi soul

by Mariusz Melcer

ZUPA (DO WYBORU)

Miso | pasta miso, dashi, wakame, tofu, sezam

Tom Kha z kurczakiem | bulion drobiowy, mleko kokosowe, shimeji, kietki, limonka, chilli, kolendra, ryż

PRZYSTAWKI ZIMNE I CIEPŁE

Edamame | sól

Kimchi | kapusta pekińska, marchew, rzodkiew, dymka, chilli

Gome wakame | wakame, sezam, ocet ryżowy, miód, olej sezamowy

Warzywa w tempurze | mayo, sól

Krewetki w tempurze | mayo, sól

Salatka ze smażonym tofu | sałata rzymska, awokado, edamame, burak, piklowana czerwona cebula, pistacje, sos jalapeno

Pierozki z grzybami | shitake, bocznik, pieczarka, kimchi, trufła, sos zuke

Pierozki z tatarem z łososia | por, sezam, mayo

Mix sashimi | łosoś (*sos zuke, kizami wasabi*), tuńczyk (*sos zuke, świeża trufła*), seriola (*sos ponzu, yuzu kosho*)

TALERZE SUSHI

Maki łosoś | warzywa, serek

Maki łosoś pieczony | warzywa, serek, sos teriyaki, sezam

Maki tuńczyk | warzywa, serek

Maki okoń w tempurze | mango, warzywa

Maki grillowana dorada | omelet, warzywa, serek

Krewetki na maśle czosnkowym – łosoś | warzywa, świeża trufła, mayo truflowe

Krewetki na maśle czosnkowym – tuńczyk | warzywa, serek, kolendra, czosnek, chilli

Rainbow – łosoś, tuńczyk, seriola | warzywa, hondashi mayo, kizami wasabi, kolendra, sos zuke

Krewetki w tempurze – węgorz | warzywa, mayo, sos chilli, sos teriyaki, sansho, sezam

Krewetki w tempurze – opalany łosoś | warzywa, mayo, kizami wasabi, sos zuke

Crispy rice: łosoś tataki, tatar z tuńczyka | ryż w panko, hondashi mayo, sos zuke, prażony por

Crispy rice: tuńczyk, tatar z łososia | ryż w panko, hondashi mayo, jalapeno, sos zuke, dymka

DESER (DO WYBORU)

Sernik pistacjowy z białą czekoladą i sosem malinowym

Sernik baskijski czekoladowy z sosem mango

NAPOJE

Woda niegazowana | cytryna, mięta

Woda gazowana | cytryna, mięta

Domowa lemoniada

Coca cola

Coca cola zero

Kawa

Herbata

Upzejmie informujemy, że przy organizacji spotkań w restauracji doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% rachunku.

WARIANT II

200 zł za osobę

ZUPA (DO WYBORU)

Miso | pasta miso, dashi, wakame, tofu, sezam

Tom Kha z kurczakiem | bulion drobiowy, mleko kokosowe, shimeji, kielki, limonka, chilli, kolendra, ryż

PRZYSTAWKI ZIMNE I CIEPŁE

Edamame | sól

Kimchi | kapusta pekińska, marchew, rzodkiew, dymka, chilli

Gome wakame | wakame, sezam, ocet ryżowy, miód, olej sezamowy

Warzywa w tempurze | mayo, sól

Krewetki w tempurze | mayo, sól

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU)

Pieczony łosoś | gome wakame, grzyby shiitake, sos teriyaki, yuzu mayo

Okoń z grilla | edamame, tatar z awokado, sos zuke, hondashi mayo

Dania serwowane są z ryżem, frytkami lub frytkami z batata

DESER (DO WYBORU)

Sernik pistacjowy z białą czekoladą i sosem malinowym

Sernik baskijski czekoladowy z sosem mango

NAPOJE

Woda niegazowana | cytryna, mięta

Woda gazowana | cytryna, mięta

Domowa lemoniada

Coca cola

Coca cola zero

Kawa

Herbata

Uprzejmie informujemy, że przy organizacji spotkań w restauracji doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% rachunku.



+48 797 820 816
kontakt@sushisoul.pl
www.sushisoul.pl



sushisoulwarsaw



Sushi soul