



FESTIVE OMAKASE DINNER

From 26th of November 2022

Welcome drink – Mulled sake & jasmine

Amuse bouche

White fish yuzu miso ceviche

Sushi selection

Duck confit with kale salad, kumquat and tamarind sauce

Chilean sea bass, pomegranate miso, fried spinach shishimi

Black Angus rib-eye, chestnut yuzu truffle sauce

Melted chocolate tart

550 PLN per person

Beverages excluded

NEW YEAR'S EVE OMAKASE DINNER

Amuse bouche

Three-way appetizer

Salmon kara shi su miso

Oyster wasabi salsa

Slow cooked lobster with chili

Toro sashimi with yuzu and fresh truffles

Sushi selection

Scallop foie gras with fig salad and vanilla yuzu miso

King crab tempura with passion fruit amazu ponzu and caviar

Seafood with red miso lobster bisque

A5 Japanese Wagyu

Kalamansi Sgroppino

Mont Blanc

1500 PLN per person

Beverages excluded

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server. Prices include VAT.



ŚWIĄTECZNA KOLACJA OMAKASE

Od 26 listopada 2022

Na początek - Gorące sake z jaśminem

Amouse bouche

Ceviche z białej ryby z yuzu miso

Selekcja sushi

Kaczka konfitowana z sałatką jarmużu
i sosem tamaryndowym z kumkwatem

Chilijski okoń morski, miso z granatem
i chrupiący szpinak z shishimi

Wołowina Rib-eye Black Angus
z yuzu truflowym kasztanowym sosem

Tarta czekoladowa

550 PLN za osobę
Bez napojów

SYLWESTROWA KOLACJA OMAKASE

Amuse bouche

Selekcja przystawek Szefa Kuchni

Łosoś w słodkim musztardowym sosie

Ostryga z salsą wasabi

Wolnogotowany homar z chili

Sashimi Toro z yuzu i truflą

Selekcja sushi

Przeżredek z foie gras z sałatką figową
i waniliowym yuzu miso sosie

Krab Królewski w tempurze
z sosem marakujowym amazu-ponzu i kawiozem

Krem z owoców morza z homarem czerwonym miso

Japońska wołowina Wagyu A5

Kalamansi Sgroppino

Mont Blanc

1500 PLN za osobę
Bez napojów

Ceny zawierają VAT. Poinformuj Obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.