

CZYM JEST ZASADA OMAKASE?

Omakase w języku japońskim oznacza „powierzyć komuś innemu”, to tradycja w restauracjach sushi polegająca na pozostawieniu decyzji o posiłku w rękach szefa kuchni. W omakase każdy posiłek jest dostosowany do indywidualnych preferencji gościa. Szef kuchni często zadaje pytania dotyczące preferencji i oczekiwań, aby dostosować menu. Jest to szczególnie ważne w przypadku alergii lub specyficznych wymagań dietetycznych. Dzięki temu każdy posiłek jest unikalny i spersonalizowany, a gość ma pewność, że jego potrzeby zostaną w pełni uwzględnione.

Posiłki serwowane w stylu omakase często odbywają się przy barze sushi, co pozwala gościom obserwować szefa kuchni w akcji. Jest to okazja do zobaczenia, jak mistrzowie sushi z gracją i precyzją przygotowują każde danie. Prezentacja potraw, sposób ich układania na talerzu, a także kolejność podawania są starannie przemyślane, aby zapewnić jak najlepsze doświadczenie smakowe.

OMAKASE

Kolacja Sylwestrowa

KLASYK

Wagyu | Chrupiący Ziemniak | Kawior Antonius
Wędzony Węgorz | Rilletes z Węgorza | Nitsume
Wołowe Consommé | Pierożki | Lubczyk
Małże Św. Jakuba | Rumianek | Yuzu Kosho
Antrykot | Trufła | Wędzony Ziemniak
Kawa | Jeżyna | Whisky

ZIELONO MI

Burak | Chrupiący Ziemniak | Ziemisty Kawior
Tempeh | Rilletes z Tempehu | Nitsume
Consommé z Palonych Warzyw | Pierożki | Lubczyk
Bocznik Mikołajkowy | Rumianek | Yuzu Kosho
Kalafior | Trufła | Wędzony Ziemniak
Kawa | Jeżyna | Whisky

WHAT IS THE OMAKASE PRINCIPLE?

Omakase in Japanese means "to entrust to someone else", it is a tradition in sushi restaurants of leaving the decision about the meal in the hands of the chef. In omakase, each meal is tailored to the guest's individual preferences. The chef often asks questions about preferences and expectations to tailor the menu. This is especially important if you have allergies or specific dietary requirements. Thanks to this, each meal is unique and personalized, and the guest can be sure that his needs will be fully taken into account.

Omakase-style meals are often served at a sushi bar, allowing guests to watch the chef in action. This is an opportunity to see how sushi masters prepare each dish with grace and precision. The presentation of the dishes, the way they are arranged on the plate, and the order in which they are served are carefully thought out to ensure the best possible taste experience.

OMAKASE

New Year's Eve dinner

CLASSIC

Wagyu | Crispy Potato | Antonius Caviar

Smoked Eel | Eel Rilletes | Nitsume

Beef Consommé | Dumplings | Lovage Leaves

Scallops | Chamomile | Yuzu Kosho

Entrecôte | Truffle | Smoked Potatoes

Coffee | Blackberries | Whisky

FEEL GREEN

Beetroots | Crispy Potatoes | Earthy Caviar

Tempeh | Tempeh Rilletes | Nitsume

Roasted Vegetables Consommé | Dumplings | Lovage Leaves

King Oyster Mushrooms | Chamomile | Yuzu Kosho

Cauliflower | Truffle | Smoked Potatoes

Coffee | Blackberries | Whisky