

NARE sushi



NARE SUSHI

ul. Naramowicka 185c, Poznań

tel.: +48 575 552 855

www.facebook.com/naresushipoznan/

[#POIgastro](#) [#BackAfterCovid](#) [#kuchnieSwiata](#) [#zPrzyjaciolmi](#) [#Nare Sushi](#) [#NareSushi](#)
[#gastroTOP50](#) [#gastroPolnoc](#) [#gastroPozaCentrum](#) [#naRandke](#) [#Sushi](#) [#KuchniaOrientalna](#)

Nazwa, wbrew pierwszemu skojarzeniu, nie mam nic wspólnego z Naramowicami. To nawiązanie do "narezushi" - tradycyjnej odmiany sushi. Nazwa ma być przesłaniem skierowanym do gości - "jesteśmy nowocześni ale z szacunkiem podchodzimy do tradycji, którą zgłębiamy".

Nare sushi (narezushi) to jedna z pierwszych, najbardziej tradycyjnych odmian sushi. Narezushi to prekursor dzisiejszego sushi dostępny obecnie już tylko w niektórych regionach Japonii. To odmiana powstała przez fermentowanie ryby z ryżem i dodatkiem soli. Proces ten trwa miesiącami, a nawet latami.

Tradycja jest zatem punktem wyjścia. Nowoczesność sposobem na nawiązanie dobrego kontaktu z gośćmi. Polscy smakosze cenią sushi, lubią jego świeżość i uważają je za zdrowe jedzenie. Karta menu odwołuje się głównie do takich elementów, po które goście najchętniej wracają. Za specjalność domu można uznać ebiteń ze świeżo siekanym tatarem z łososia lub z tuńczyka. Zdaniem właścicieli to czarny koń w karcie. Naszym zdaniem warto zwrócić uwagę na nowości i specjały, a w szczególności sushi z węgorkiem. Koniecznie spróbujcie rolki z bonito (płatki suszonego tuńczyka). Składnik ten daje bardzo intensywny aromat i pełny smak. Bonito wykorzystywane jest w jakościowej kuchni do produkcji wywarów oraz jako dodatek do wielu dań. Poza rolkami i sashimi w karcie pojawia się dosłownie kilka dań kuchni ciepłej - zupa miso, krewetki i warzywa w tempurze. Bardzo mała kuchnia nie pozwala rozwijać tego segmentu. Z tego samego powodu w Nare Sushi nie serwuje się deserów. Dumą sushi masterów z Nare Sushi jest tatar. Zawsze przygotowany na świeżo, od podstaw, siekany z bardziej tłustych kawałków ryby. Tatar doprawiony jest 10-ciomą różnymi dodatkami. W tatarach znajdziemy tylko żółtka jaj przepiórczych.

W karcie nie ma nic, czego należałoby się obawiać, więc eksperymentujcie do woli. Ciekawostką są rolki dla wegan, sprzedawane w coraz większych ilościach, podawane z majonezem wegańskim, słodkawym i bardzo wyrazistym. Sosy to kolejny wyróżnik lokalu. Domowe sosy podawane są "w standardzie" do wszystkich rolek i dobierane do ich charakteru. Sosy można zamówić na wynos.

Do picia kawy z ekspresu ciśnieniowego, szeroki wybór herbat, śliwkowe wino CHOYA i polskie piwa.

Wszystkie oferowane w menu propozycje można znaleźć na stronie www i na profilu Facebook lokalu.

- oferty specjalne - dostępne na FB i Instagram,
- oferta lunchowa - planowana od kwietnia 2020 w godz. 13:00 a 16:00,
- nowa karta menu: marzec/kwiecień 2020 r.,
- liczba miejsc: 21,
- godziny otwarcia: wt- sob 13:00- 21:00, w niedzielę do 19:00,
- bezpłatny dowóz dla zamówień od 65 zł w promieniu 2,5 km,
- w wypadku większych zamówień indywidualny konieczny kontakt.

