

## SAKE

### Fukugao Karakuchi Futsushu 15%

720 ml 180,- | 250 ml 70,-

Flagowe nihonshu z browaru Fukugao, ulokowanego w japońskiej prefekturze Niigata. Kategoria Futsushu to najpopularniejsza edycja sake, jaką znajdziemy w Japonii. Tworzona z najwyższej jakości ryżu od lokalnych rolników, krystalicznie czystej wody, drożdży browarniczych i Koji.

Nihonshu (poprawna nazwa kategorii alkoholu) stworzone do łączenia z gamenem, tłustymi rybami czy tempurą.



### Fukugao Okarakuchi Futsushu 15%

720 ml 200,- | 250 ml 80,-

Przeciwwaga do edycji Fukugao Karakuchi, czyli sake do nigiri, surowych warzyw, wspomniata opcja do deski serów czy słonych przekąsek. Nihonshu znacznie bardziej wytrawne, przez co smakowo może być zbliżone do palety białego wina. Należy jednak pamiętać, że sake to nie wino - znacznie lepiej nazywać ją "fermentowanym alkoholem ryżowym".



### Fukugao Honjozo 15%

720 ml 220,- | 250 ml 90,-

czysta w smaku sake, która jest jedną ze smakowych "wizytówek" browaru Fukugao. Odmiana Honjozo charakteryzuje się bardzo dużą uniwersalnością smaku - odmiana schłodzona pasuje doskonale do sushi, lekko podgrzana będzie znacznie bardziej intensywna i pikantna w smaku, przez co doskonale sparują się z ostrymi i wyrazistymi daniami.



### Fukugao Echigo Otako-Gassen Tokubetsu Honjozo 15%

720 ml 210,- | 250 ml 85,-

Edycja w Japonii znana także jako "Giant Kite Fighting Festival" - powstała dla uczczenia corocznego festiwalu olbrzymich latawców, które odbywają się w prefekturze Niigata a w których udział biorą głównie browarnicy z tego regionu. Sake produkowana z wykorzystaniem metody zimnej fermentacji, czego efektem jest znacznie bardziej rozbudowany i intensywny smak. Dzięki temu zabiegowi, edycja ta, bardzo dobrze łączy się ze smakami pikantnymi, potrawami serwowanymi na zimno jak i mocno podgrzаныmi.



\*\*\* SET DEGUSTACYJNY 4x40 ml 72,-

## NALEWKI UMESHU (ŚLIWKOWE)

### Nakata Shiro Umeshu 12% 720 ml 180,- | 150 ml 40,-

Klasyczne Umeshu to w Japonii nie “wino śliwkowe” a nalewka na owoce Ume. Ume to owoce przypominające hybrydę moreli i brzoskwini. Oryginalnie nalewkę tę wytwarza się na bazie alkoholu destylowanego - w tym przypadku to destylat z trzciny cukrowej. Edycja Shiro (tłumacząc z japońskiego “biały”) to najbardziej oryginalny smak Umeshu - roczna maceracja owoców w destylacie daje smak bardzo pełny, emanujący słodyczą i lekko pestkową nutą, która bardzo mocno przypomina smak migdałów.



### Nakata Aka Umeshu 12% 720 ml 180,- | 150 ml 40,-

Edycja bazująca na wersji Umeshu Shiro, ale w tym przypadku dodano pachnotkę i zioła shiso (efektem jest lekko ziołowa nuta smakowa). Umeshu to alkohol typowo deserowy, jednak dodatek wina musującego do Aka Umeshu da bardzo szerokie spektrum podawania: jako lekko musujący cocktail, jako aperitif czy doskonale orzeźwiający spritzer. Każda wersja Nakata Umeshu pozbawiona jest olbrzymich dodatków cukru - tutaj słodycz pochodzi z olbrzymiego stężenia naturalnej fruktozy z bardzo dojrzałych owoców Ume.



### Nakata Yuzu Umeshu 12% 720 ml 250,- | 150 ml 55,-

Owoce Yuzu, to obok Ume, ulubione owoce Japończyków. Połączenie ich obu w klasycznym Umeshu może stać się ulubionym alkoholem dla wielu koneserów. Bazą tej wersji jest edycja Shiro Umeshu - w tym przypadku dodawany jest naturalny wyciąg z owoców Yuzu. Efektem jest potężną dawką odświeżenia i orzeźwienia! Tak naturalny smak Yuzu rzadko spotyka się w jakichkolwiek trunkach poza Japonią! Koniecznie należy każde Umeshu pić z lodem lub jak najmocniej schłodzone.



## PIWA



### SAPPORO 4,9% ALK. 15,-

To orzeźwiający lager o wyrazistym, wyrafinowanym smaku i czystym finiszu. Idealne piwo do każdego posiłku i na każdą okazję



### KIRIN 4,9% ALK. 15,-

Piwo to, warzone według zasady Ichiban Shibori, jest powszechnie uznawane za jedno z najlepszych japońskich piw. Piwo o delikatnej słabo wyczuwalnej goryczce, wydaje się bardzo lekkie pomimo zawartości alkoholu.



### KIRIN BEZALKOHOLOWE 0% 15,-

W połączeniu z najwyższej jakości słodem, powstaje gładkie, klarowne i pełne piwo, bez gorzkiego posmaku.



### ASAHI 4,9% ALK 15,-

Japońskie piwo o oryginalnej recepturze, bazującej na słodzie jęczmiennym, chmielu, kukurydzy oraz oczywiście ryżu. Ma intrygujący, niezwykły smak, którego nie znajdziesz w europejskich piwach. Doskonała propozycja dla miłośników kultury Kraju Kwitnącej Wiśni.