

Już jest! Nowe menu KOKU Sushi na jesień i zimę

Skoro jesień na dobre zagościła na naszych podwórkach, pora, aby weszła także do kuchni KOKU Sushi. W tym sezonie, oprócz deszczu i żółtych liści, jeszcze jedno jest pewne - nie pozwolimy wam zmarznąć. A właściwie nie my, ale nasze rozgrzewające, niekiedy pikantne i zawsze zaskakujące w smaku menu. Jesteście ciekawi, co przygotowaliśmy? Poznajcie nasze nowości.

Kokosowa zupa rybna z czerwonym curry

To pierwsza propozycja na chłodniejsze dni. Bazą dla tego aromatycznego wywaru są trzy gatunki ryb – łosoś, sandacz oraz moonfish. Do tego warzywa, pasta curry, mleko kokosowe, makaron ryżowy i edamame (świeże ziarna soi). Wszystko przyprawione chilli, posypane szczypiorem i sezamem. Ta sycąca, bogata w smaku zupa z pewnością Was rozgrzeje i doda energii na resztę dnia.

Coś dla fanów krewetek, tatarów i sashimi

Wiemy, że krewetki to jedno z Waszych ulubionych owoców morza, dlatego przygotowaliśmy coś ekstra dla ich miłośników. To odświeżona wersja **Chrupiącego mixu krewetkowego**, w którym znalazły się: krewetki w tempurze, krewetki w cieście filo, sakiewki won ton i spring rolls. A to wszystko w towarzystwie sosu śliwkowego, słodkiego chilli oraz majonezu chomarrowego. Nowością są także **Tatar z tuńczyka** oraz **Sashimi** w nieco mniejszym rozmiarze.

Rolki i zestawy premium

Do jesiennej karty weszły również rolki, które wygrały w naszym corocznym konkursie dla najlepszych i najbardziej kreatywnych sushi masterów sieci. To **Green Rolls**, **Uramaki z pikantnym węgorem i krewetką w tempurze** oraz **Uramaki z pikantnym tatarem z łososia i węgorem w tempurze**. Odświeżyliśmy ponadto wybrane rolki oraz zestawy premium.

Hosomaki, futomaki i uramaki

Jeśli chodzi o “maki” to tu także nie zabrakło nowości i świeżych receptur. Możecie spróbować m.in. **Futomaki w tempurze z tatarem z tuńczyka**, **Uramaki fresh tasty**, **Sandacz w tempurze z awokado**, **Premium uramaki vegan**, **Hosomaki z mango** czy rolki powiększające zestawy – **Uramaki z krewetkami i surimi w tempurze**.



Już jest! Nowe menu KOKU Sushi na jesień i zimę

A na deser...

Dla fanów słodkich smaków oraz gości, którzy nie wyobrażają sobie życia bez deserów, mamy konkursowe **Crunchy mango**. To otulony papierem ryżowym chrupiący prażony ryż w musie z białej czekolady, z mango, migdałami i sosem marakuja. Całość posypana jest pudrem z truskawek. Słodką ofertę uzupełniają nowe **Uramaki z mascarpone, masłem orzechowym i bananem w tempurze**.

Na rozgrzewkę lub dla orzeźwienia - herbaty i lemoniady

Jesiennie-zimową kartę napojów otwierają herbaty - **Zimowy rooibos** oraz **Świąteczny orzech laskowy z czekoladą i migdałami**. Dodatkowo zachęcamy do spróbowania trzech nowych herbat rozgrzewających - to **Spicy mango**, **Herbata zielona mango i yuzu** oraz **Herbata wiśniowa sencha z jaśminem i czarnym bzem**.

Wymieniliśmy też lemoniady, bo kto powiedział, że można je pić tylko latem? Poznajcie więc **Spicy winter** i **Lemoniadę z jagodą i lawendą**.

A może drinka do tego?

A na koniec grzańce, drinki i wina - w sam raz do ucztowania podczas długich, zimowych wieczorów. Na start proponujemy **Prosecco jagodowo-lawendowe** oraz **Malinowe vinho verde**. Do tego nasze piwo **Oishi biru liczi** i aż trzy grzańce **Grzaniec Oishi Biru**, **Martini HOT** oraz **Choya spicy mango**.

Dla smakoszy win mamy natomiast nowe **CALITERRA Chardonnay Reserva** - dobrze zbalansowane w smaku, o bukietie owoców tropikalnych z nutami wanilii oraz drewna.

Narobiliśmy apetytu, prawda? W takim razie zapraszamy do naszych restauracji lub do składania zamówień online. Nowa karta wchodzi w życie już 13 października. Smacznego!

Masz ochotę na sushi? Sprawdź listę naszych [SUSHI BARÓW](#)! Jesteśmy w całej Polsce.