

Jak co roku, nasze menu zostaje odświeżone o nowe rolki, a odpowiedzialni są za to laureaci corocznego konkursu KOKU „Nowe Inspiracje”, którego kolejna edycja właśnie dobiegła końca. Kto został nagrodzony i co pysznego na Was czeka od 1 czerwca? Tylko spójrzcie!

Oto laureaci i ich zwycięskie rolki:

I miejsce: Grzegorz Cwalina z [KOKU Sushi Łomża](#).

Odpowiedzialny jest za stworzenie sushi premium uramaki łosoś unagi.

Strzałem w dziesiątkę było bowiem użycie słodkiego sosu unagi kabayaki oraz owinięcie rolki węgorem usmażonym w japońskim cieście tempura, a połączenie z kawiolem dało zaskakującą chrupkość. Jest to nowość w naszym menu, można w niej odnaleźć smak umami ❤️<3 Gratulujemy Danielowi Dąbkowskiemu oraz całemu zespołowi, że po raz drugi sięgnęli po Grand Prix.

II miejsce: Krzysztof Giżewski z [KOKU Sushi Białystok Rynek](#).

Stworzył nie jedną, a dwie (!) propozycje konkursowe. Pierwsza z nich to uramaki rainbow (tak, to ta, która wygrała w Waszym głosowaniu 😊👍). Kunszt jej wykonania zaskoczył oceniających. Połączenie łososa, tuńczyka, krewetki oraz sałatki z surimi wraz z egzotyczną marakują, dało efekt bomby smakowej.

Druga jego rolka to uramaki z tatarem z tuńczyka i węgorem w tempurze. Jej wygląd jurorzy określili jako „kosmiczny"! Pikantny smak tataru z tuńczyka w połączeniu ze słodkością sosu teriyaki oraz kwasowością puree sezamowego dało niebanalne połączenie smaków, a węgór w tempurze podkreślił jej zadziorny charakter.

III miejsce powędrowało do [KOKU Sushi Gniezno](#) za sushi premium uramaki z tatarem z łososa i pikantnym tuńczykiem. Nasza kapituła doceniła pomysłowe wykorzystanie papieru ryżowego do zwinięcia rolki, co wpłynęło na brawurową prezentację. W efekcie czego rozplywa się w ustach oraz jest ukłonem w stronę sushiloversów, którzy nie są miłośnikami morskiego posmaku nori.

Gratulujemy ❤️