

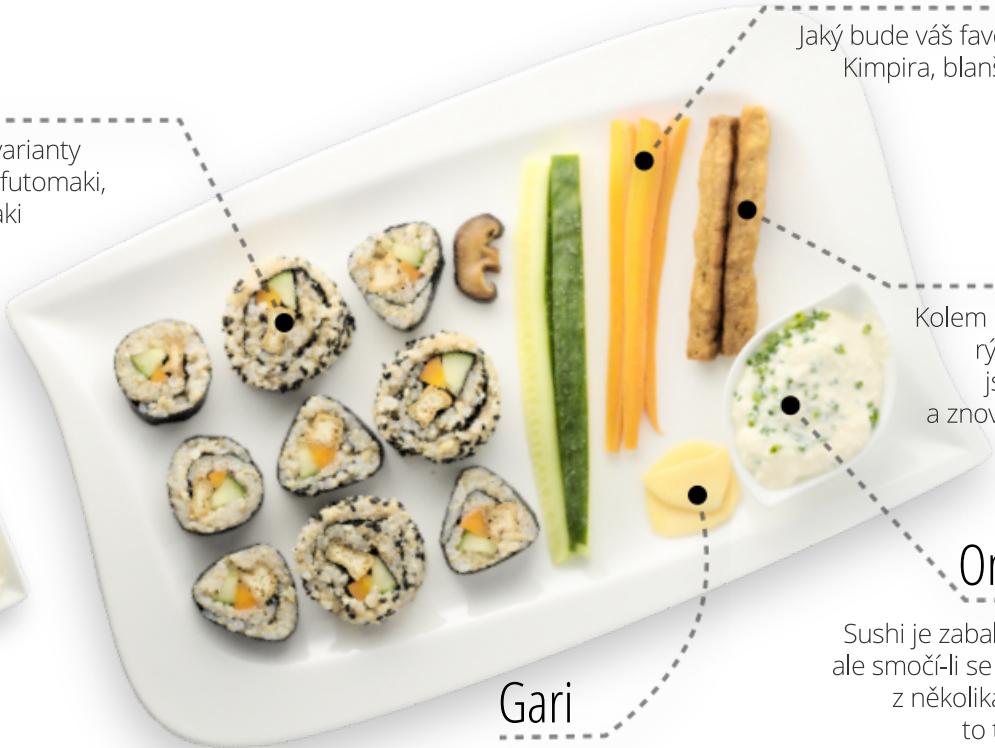
## Sushi

Vyzkoušíme různé varianty balení sushi - maki, futomaki, nigiri, chirashi, temaki a uramaki.



## Daikonový kondiment

Bílá ředkev a zázvor s pár kapičkami shoyu - pikantní záležitost! Tento kondiment je tak silný, že ho stačí jen lžíce!



## Gari

Nakládaný zázvor, japonsky gari, je oblíbeným doplňkem každé sushi páry.

## Marinované pochoutky

Kolem nich se točí všechna ta rýže, plátky nori... to ony jsou důvodem proč zas a znova pořádat sushi páry!

## Omáčky čili dipy

Sushi je zabalené, blíží se do pusy... ale smočí-li se po cestě ještě v jedné z několika variací omáčky, bude to ten opravdový zážitek.

# SUSHI PÁRY

## KURZ VAŘENÍ

sushi!  
shoyu bouillon  
amazaké pudding

## Amazaké pudding

Až se dozvítíte, z čeho že se dělá něco tak neuvěřitelně sladkého jako je amazaké, možná vám zůstane rozum stát. Ale to nevadí. Na vychutnání dezertu ho stejně nepotřebujete.



## Shoyu bouillon

Tato polévka dokonale připraví naše zažívání na nastávající sushi páry! Houbičky shiitaké, ředkev daikon a zázvorová šťáva nám pomohou ztrávit olej a cítit se po jídle lehce.

