



Smaken av Omakase – Dinner Amical

1. september 2017

Omakasen til Njål Gaute Solland trenger ikke nærmere introduksjon. At restauranten har verdens beste sushikokker ombord, var mer enn tydelig under den svært vellykkede Diner Amical i lokalene til Sabi Sushi på Hinna, Stavanger. Her var det lagt mye arbeid og omtanke i menyen og utvalget av viner. Mer enn 30 fremmøtte inkludert mange gjester, fikk en reise i sushiens verden som vi sent glemmer!

Vi fikk servert en 14 retters sushimeny med utvalgte viner, komponert av Roger Joya (Michelin kokken), Vladimir Pak (verdensmesteren) og Njål (vinkjenneren):



Langoustine Salad served on Fried Nori Seaweed
Andre Delorme Cremant de Bourgogne Blanc des Blanc 2014



French Oyster
Champagne De Sousa Grand cru 3A



Poached French Oyster
Champagne De Sousa Grand cru 3A



Fresh Halibut Sashimi
Sabi Sushi Riesling



Eco Blazed Salmon Sashimi
Sabi Sushi Riesling



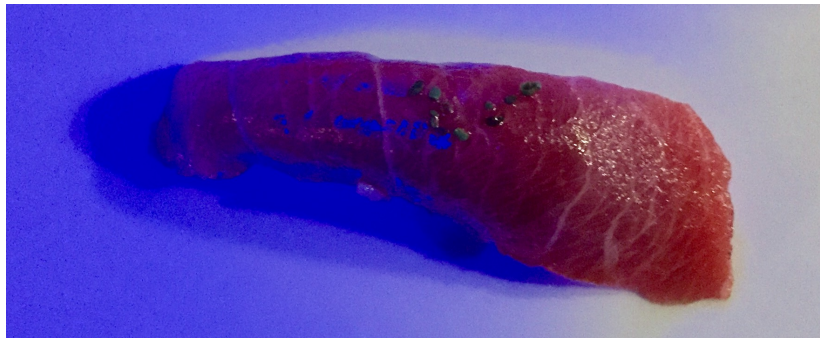
Tuna Akami Nigiri
Nik Weis alte reben 2015 Magnum



Eco Salmon Nigiri Eco
Nik Weis alte reben 2015 Magnum



Blazed Salmon Nigiri
Nik Weis alte reben 2015 Magnum



Tuna Toro Nigiri
Nik Weis alte reben 2015 Magnum



Smoked Eel Nigiri Slightly
Nik Weis alte reben 2015 Magnum



Blazed Langoustine Nigiri
Saint Aubin 2013, Thomas Morey



Fresh Lobster Sashimi
Saint Aubin 2013, Thomas Morey



Duck Breast Tataki
Salvioni Rosso di Montalcino 2014



Wagyu Beef Nigiri
Salvioni Rosso di Montalcino 2014



Petit Four
Hand Made by Pastry Chef: Carina Gimenez (Buenos Aires)
Regina di Felicita

Vinene fra Omakases og Njåls private vinkjeller, var nydelige.



Stor takk til kokker og servitører for et meget vellykket arrangement, kjempegod og alltid smilende og hyggelig service. Vi kommer garantert igjen til både Sabi Sushi og Omakase.



Og, selvsagt stor takk til Njål Gaute Solland for en fantastisk reise i sushiens og Omakases verden, og for mange gode historier og mye nyttig informasjon.

