

# He Ji

## DEGUSTACINIS MENIU

135, – asmeniui

### **Mėlynpelekis tunas**

*Mėlynpelekis tunas, juodieji ikrai, porų krepšelis, obuolių gelis*

### **Hokkaido jautienos tartaras**

*Ekologiškai auginta jautiena, Hokkaido duona, jabara ponzu, fermentuotas česnakas, trumai, trumų kvintesencija*

### **Arktinė palija**

*Brandinta ir rūkyta Arktinė palija, yuzu verjus garstyčios, ponzu svogūnas, fermentuotas pankolis, traškutis*

### **Jaučio uodegų gyoza**

*Japonijos įkvėpti dim sum su jaučio uodegom, jautienos consommé, juodieji trimiteliai, baravykai*

### **Mazara Takoyaki**

*Sicilietiška Mazara krevetė, obuolių sūris, stracciatella, trumai, takoyaki*

### **Arančiniai**

*Traškūs ryžiai, sojoje brandinti shiitake grybai, Comté sūris*

### **Peileniai**

*Malkinėje krosnyje keptas moliūgas, peileniai, ikrai*

### **Duona ir sviestas**

*Malkinėje krosnyje kepta raugo bandelė, plaktas rudintas sviestas, Hokkaido druska*

### **Baskų pieninis ériukas**

*Baskų regiono pieninis ériukas, trumų érienos jus, koji karamelizuoti šalotai, svarainių miso, ponzu aliejus*

### **Kriaušės musas**

*Fermentuota kriaušė, goji uogos, medaus ledai, burboninės vanilės musas, sausainis*

### **Digestyvas ir mochi**

*Aronijų mochi, matcha ganašas, yuzu, nashi kriaušė*

# He Ji

## VEGETARIŠKAS DEGUSTACINIS MENIU

95, – asmeniui

### **Morkų croustade**

*Morka, kombu dashi, balzamiko ikrai,  
miso, fermentuotų obuolių piurė*

### **Ropių crudo**

*Ropių crudo, cidonija,  
fermentuotas pankolis, jazminų vanduo*

### **Hokkaido tartaras**

*Burokėlis, slyva, jabara, ponzu,  
fermentuotas česnakas, trumai*

### **Takoyaki**

*Artišokas, pusiau džiovintas pomidoras,  
miso shiitake jus*

### **Eryngii gyoza**

*Japonijos įkvėpti dim sum,  
grybų consommé, eryngii grybai, trumai*

### **Arančiniai**

*Traškūs ryžiai, sojoje brandinti shiitake grybai,  
Comté sūris*

### **Hokkaido moliūgas**

*Malkinėje krosnyje keptas Hokkaido moliūgas,  
juodieji trimitėliai, Vin Jaune padažas*

### **Duona ir sviestas**

*Malkinėje krosnyje kepta raugo bandelė,  
plaktas rudintas sviestas, Hokkaido druska*

### **Salieras su lazdynų riešutais**

*Malkinėje krosnyje keptas salieras ir shiro sojoje marinuotos  
morkos, lazdynų riešutai*

### **Svarainių matcha**

*Matcha, slyva, svarainis, jabara, mėtų aliejus*

### **Digestyvas ir mochi**

*Aronijų mochi, matcha ganašas, yuzu, nashi kriaušė*

# He Ji

## TASTING MENU

135,- per person

### **Blue fin croustade**

*Blue fin tuna, leek croustade, apple gel, caviar*

### **Hokkaido Beef Tartar**

*Organic beef, Hokkaido bread, jabara ponzu, fermented garlic, truffle quintessence*

### **Arctic Char**

*Dry aged and smoked Arctic char, Yuzu verjus mustard, ponzu onion, fermented fennel, crust*

### **Ox Gyoza**

*Japanese inspired oxtail dim sum, porcini, black trumpet mushroom, ox consommé*

### **Mazara Takoyaki**

*Sicilian Mazara prawn, apple cheese, stracciatella, winter truffle, Takoyaki*

### **Arancini**

*Crispy rice, aged soya braised shiitake mushroom, Comté cheese*

### **Razor clam**

*Wood oven baked Hokkaido pumpkin, razor clams, caviar*

### **Bread and Butter**

*Wood oven baked sourdough bun, whipped brown butter, Hokkaido salt*

### **Basque suckling lamb**

*Basque suckling lamb, truffle lamb jus, koji caramelized shallot, miso quince, ponzu oil*

### **Pear Mousse**

*Fermented pear, goji berries, honey ice cream, bourbon vanilla mousse foam, crumble*

### **Digestive and Mochi**

*Chokeberry mochi, matcha ganache, yuzu, nashi pear*

# He Ji

## VEGETARIAN TASTING MENU

95, – per person

### **Carrot croustade**

*Carrot, kombu dashi, balsamic caviar,  
miso, fermented apple pure*

### **Turnip Crudo**

*Turnip crudo, quince, fermented fennel*

### **Hokkaido Tartar**

*Beetroot, plum, jabara ponzu, fermented garlic, truffle*

### **Eryngii gyoza**

*Japanese inspired dim sum,  
Mushroom consommé, eryngii mushroom, truffle*

### **Takoyaki**

*Artichoke, semi dried tomato, miso shiitake jus*

### **Arancini**

*Crispy rice, aged soya braised shiitake mushroom,  
Comté cheese*

### **Pumpkin**

*Wood oven baked Hokkaido pumpkin,  
Black trumpet mushroom, Vin Jaune foam*

### **Bread and Butter**

*Wood oven baked sourdough bun,  
whipped brown butter, Hokkaido salt*

### **Hazelnut Celeriac**

*Wood oven baked Celeriac and shiro soya pickled carrot,  
hazelnuts, Beurre blanc sauce with yuzu and vanilla*

### **Quince matcha**

*Matcha, plum, quince, Jabara, mint oil*

### **Digestive and Mochi**

*Chokeberry mochi, matcha ganache, yuzu, nashi pear*