

Heji

DEGUSTACINIS MENIU

135,- asmeniui

Hamachi Crudo

Hamachi crudo, jazminų vanduo, ponzu aliejus, rabarbarai, kalioropė, vasabiai

Langustino traškutis

Langustinas, pomidorų trumų padažas, stracciatella, upėtakio ikrai, marinuota nashi kriaušė

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

Tamago

Japoniškas omletas, shiso relišas, rūkytas sūris, ungurys, Wagyu cecina, shiro ponzu

Arančiniai

Traškūs ryžiai, sojoje brandinti shiitake grybai, Comté sūris

Omaro Chawanmushi

Briedžiukai, tempura omaras, yuzu Vin Jaune, dashi plikytas kremas, baltieji smidrai, laukiniai česnakai, juodieji ikrai

Paltusas

Garintas paltusas, migdolai, šėivamedžio yuzu Beurre blanc, Vongole moliuskai, degintas agurku aliejus

Braškių sakė

Migdolų baltojo šokolado ir matcha crumble, braškės, sakės ir beržu sulos želė, yuzu ledai, maskarponės putėsiai

Digestyvas ir mochi

Aronijų mochi, matcha ganašas, yuzu, nashi kriaušė

He Ji

TASTING MENU

135,- per person

Hamachi Crudo

*Hamachi crudo, jasmine water, ponzu oil,
rhubarb, pickled kohlrabi, wasabi*

Langoustine Crisp

*Langoustine, stracciatella, truffle, sesame crisp,
trout roe, shiro dashi pear*

Bluefin tuna Croustade

Blue fin tuna, leek croustade, apple gel, caviar

Hokkaido Beef Tartar

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

Tamago

*Japanese omelet, shiso relish,
smoked cheese, unagi, Wagyu cecina, shiro ponzu*

Arancini

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

Lobster Chawanmushi

*Morrel, tempura lobster, yuzu Vin Jaune,
dashi custard, white asparagus, ramson, caviar*

Halibut

*Steamed halibut, almond, elderflower yuzu Beurre blanc,
grilled cucumber oil, Vongole clams*

Strawberry sake

*Almond white chocolate and matcha crumble, strawberry, sake
and birch juice gel, yuzu ice cream, mascarpone cream*

Digestive and Mochi

Chokeberry mochi, matcha ganache, yuzu, nashi pear

He Ji

VEGETARIŠKAS DEGUSTACINIS MENIU

95,- asmeniui

Morkų croustade

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

Smirdrų traškutis

*Žalieji smidrai, pomidorų trumų padažas,
stracciatella, marinuota nashi kriaušė*

Hokkaido tartaras

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

Eryngii gyoza

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

Tamago

*Japoniškas omletas, shiso relišas, rūkytas sūris,
shiro ponzu, nori dumbliis, pekano riešutai*

Arančiniai

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

Vegetariškas Chawanmushi

*Briedžiukai, tempura cukinija, yuzu vin jaune,
dashi plikytas kremas, baltieji smidrai
laukiniai česnakai, juodieji ikrai*

Trumų baklažanas

*Malkinėje krosnyje keptas baklažanas,
shiro sojoje marinuotos paprikos,
miso, sluoksniuota tešla, trumai*

Braškių sakė

*Migdolų baltojo šokolado ir matcha crumble, braškė,
sakės ir beržu sulos želė, yuzu ledai, maskarponės putėsiai*

Digestyvas ir mochi

Aronijų mochi, matcha ganašas, yuzu, nashi kriaušė

Heji

VEGETARIAN TASTING MENU

95,- per person

Carrot croustade

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

Asparagus Crisp

*Green asparagus, stracciatella, truffle, sesame crisp,
shiro dashi pear*

Hokkaido Tartar

Beetroot, plum, jabara ponzu, fermented garlic, truffle

Eryngii gyoza

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

Tamago

*Japanese omlette, shiso relish, smoked cheese,
shiro ponzu, nori seaweed, pecan nuts*

Arancini

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

Vegeterian Chawanmushi

*Morrel, tempura courgette, yuzu vin jaune,
Dashi custard, white asparagus, ramson, caviar*

Miso Eggplant

*Wood oven baked miso eggplant, puff pastry,
Shiro Zu red pepper, truffle*

Strawberry Sake

*Almond white chocolate and matcha crumble, strawberry,
sake and birch juice gel, yuzu ice cream, mascarpone cream*

Digestive and Mochi

Chokeberry mochi, matcha ganache, yuzu, nashi pear