



Die Nikkei Cuisine erfreut die Herzen der Genießer weltweit mit ihrer Liebe zum Detail und weckt mit Geschick und Präzision die Sinne. Sie vereint Peru und Japan, zwei Kulturen, die auf den ersten Blick unterschiedlicher nicht sein könnten, in einer einzigartigen Fusion.

Entstanden ist die Nikkei Cuisine im 19. Jahrhundert als japanische Einwanderer nach Peru kamen. Hier traf die sehr traditionelle japanische Küche auf die feurige und farbenfrohe Kochkunst Perus. Was daraus entsteht ist eine perfekte Symbiose der leidenschaftlichen und kraftvollen Kochkunst der Peruaner und der anspruchsvollen, komplexen japanischen Küche.

Das traditionelle Kochhandwerk Japans zeichnet sich durch die präzise Zusammenstellung aller Zutaten zu einem perfekten Gericht aus. Die Besonderheit der peruanischen Küche hingegen schmeckt und erlebt man in der unglaublichen Vielfalt und der perfekt und harmonisch komponierten Gewürz-Auswahl. Das komplexe Spiel zwischen Schärfe, intensiven Aromen und subtilen Noten von prickelnder Säure zeichnet die traditionelle peruanische Küche aus. Chili, Cayenne Pfeffer und Knoblauch gepaart mit Noten von Koriander, geben den sinnlichen, lieblichen japanischen Soja-Noten einen aufregenden Touch. Daraus entsteht die raffinierte, gesunde und in ihrer kontrastreichen Komplexität einzigartige Nikkei Cuisine. Eine Fusion der beiden Welten, die sich immer wieder neu erfindet und keine Wünsche offenlässt.

Chef Le Roy'Smith bringt exklusiv die peruanisch-japanische Nikkei Cuisine nach München ins PARACAS und entführt Sie in eine neue Welt der geschmacklichen Faszination. Lassen Sie sich von diesem kulinarischen Erlebnis transportieren!

PARACAS by LE ROY'SMITH



Entrées

kleine Gerichte, perfekt zum Drink

Crispy Rice Beef Tatar

knuspriger Reis, Rindertatar, Kapern, helle Sojasauce

8,50

Crispy Rice Spicy Avocado

knuspriger Reis, Avocadotatar, Frühlingszwiebel, Togarashi, helle Sojasauce (vegan)

6,50

Ceviche

gewürfeltes Fischfilet wird nach jahrhundertalter peruanischer Tradition zubereitet, durch Kontakt mit Zitrusfrüchten anstelle von Hitze gegart und in Tiger's Milk mariniert: frischer Limettensaft, frischer Chili, Knoblauch, Ingwer, Staudensellerie, Koriander

Ceviche Classico

Fischfilet des Tages, Tiger's Milk, Süßkartoffelpüree, Chili, Mais, rote Zwiebel, Koriander

22,00



Nikkei Sushi und Nigiri

Sushi und Nigiri zubereitet nach japanischer Technik, vereint mit peruanischen Traditionen
z.B. Tiger's Milk: frischer Limettensaft, frischer Chili, Knoblauch, Ingwer, Staudensellerie, Koriander

Spicy Tuna Roll Thunfisch, Avocado, Togarashi, Tiger's Milk	18,00
Salmon Tempura Roll Lachs, Zucchini in japanischem Backteig, Avocado, gelbe Chilisauce	18,50
Veggie Roll Avocado, Gurke, Sesam, Unagisauce (vegan)	14,00
Flamed Salmon Nigiri flambierter Lachs, Reis, Chilisauce	7,00

Tiradito

Fusion des japanischen Sashimi mit peruanischen Einflüssen
serviert mit frischen Kräutern und Tiger's Milk: frischer Limettensaft, frischer Chili, Knoblauch, Ingwer, Staudensellerie, Koriander

Beef Tiradito Rinderfilet, Tiger's Milk, Soja, rote Zwiebel, Chili, Koriander, Tomaten	18,00
--	-------



Tempura

Meeresfrüchte oder Gemüse in leichtem japanischen Backteig mit peruanischen Saucen verfeinert

Gambas Tempura Garnelen, Yuzu-Mayonnaise	12,50
Veggie Tempura Gemüse der Saison, gelbe Chilisaucе (vegan)	9,50

Robata

gegrillte peruanische Fleischgerichte im Nikkei-Style

Lomo Saltado Rinderfilet, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln, Soja, Koriander, Yuzu-Duftreis	28,00
Beef Anticuchero Rindfleischspieße, peruanische Anticucherosauce, roter Chili, Kartoffeln	25,00

Desserts

Karamellierte Ananas mit Vanilleeis, Zimt, Rum	8,00
Mochi-Eis Variation mit frischen Sommer-Früchten	10,00