

PIZZERIA



CRAZY-ROCKY.COM.UA



Франське меню

Test



ЯК ТРИМАТИ ПАЛИЧКИ ДЛЯ ЇЖІ



1



2



3



4



ЕКСКУРС В ІСТОРІЮ СУШІ

Суші почали готувати в країнах Південно-Східної Азії в 4 столітті до нашої ери. Однак ці суші дещо відрізнялися від суші, що ми знаємо сьогодні. Випадково люди відкрили, що завдяки природному процесу ферментації рису, занурена в нього риба довше залишається свіжою.

Очищена і розрізана на невеликі шматочки риба посипалася сіллю і змішувалася з рисом, після чого поміщалася під прес з каменів, який через кілька тижнів замінювався кришкою. Протягом декількох місяців відбувався процес молочнокислої ферментації рису і риби, завдяки чому риба залишалася придатною до вживання протягом року. Рис, що був змінений на клеєобразну масу з неприємним запахом, викидався або використовувався для приготування нової партії риби. Природна ферментація суші зберігала рибу свіжою, точніше рис маринував рибу.

Такий вид зберігання і вживання в їжу поширився по всьому Китаю, приблизно у 8 столітті рецепт потрапив до Японії. Японці їли не тільки рибу, але й рис і назвали цю страву Seisei-zushi. Суші їли поки риба була ще частково сирою і рис не встиг втратити свій смак. З цього часу суші стали самостійною стравою, а не способом зберігання та консервування риби.

Пізніше виявилось, що якщо в рис додати рисовий оцет, то збільшиться термін зберігання і покращиться смак. Поступово став змінюватися спосіб приготування суші. Спершу з'явилися так звані Nava-zushi, для приготування яких рис більше не був ферментований, його змішували з рисовим оцтом і рибою, а в деяких випадках з овочами. У XIX столітті кухар Йохей Ханай з Токіо вирішив повністю відмовитися від маринування риби і подавати рибу сирою. Процес приготування страви скоротився до декількох хвилин.



ПОЯВА СУШІ В ЄВРОПІ

В Європі суші стали популярними в кінці 20 століття.

У травні 1953 року японський принц Акіхіто відвідав з візитом королеву Єлизавету II, у вересні того ж року він побував в США, на прийомах в обох країнах подавали суші. Для західної людини страва була в новинку і пройшло чимало часу, поки європейці прийняли суші і навчилися ними насолоджуватися.



ОСНОВНІ ІНГРЕДІЄНТИ СУШІ

По суті суші можна розділити на два компоненти:

shari - вареного рису, змішаного з рисовим оцтом, сіллю і цукром;

neta - цим словом позначаються додаткові інгредієнти.

Варто пам'ятати, що з'єднувальним елементом суші є не сира риба, яка у багатьох асоціюється з суші, а рис з рисовим оцтом. Сира риба в складі суші може бути, а може і не бути. Якщо в складі страви є shari, її можна сміливо називати суші.



КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ

Продукти, що входять до складу суші, багаті різноманітними вітамінами, мікроелементами, жирними кислотами, білком і іншими необхідними організму речовинами. Одним з лідерів по корисності можна вважати рис. Він містить вітаміни групи B, E і PP, марганець, калій, фосфор, залізо, мідь, селен і цинк. А завдяки великій кількості клітковини, цей продукт покращує процес травлення. Морська риба і норі - джерело найцінніших жирних кислот, йоду, протеїну і фосфору, що сприяють розвитку розумової діяльності, покращення роботи серцево-судинної і зміцненню імунної систем. Крім того, регулярне вживання водоростей сприяє виведенню шлаків і токсинів. Тріо «приправ» до суші - пікантний васабі, вишуканий імбир і солонуватий соєвий соус - надають антисептичну, антибактеріальну та імуностимулюючу дію, позитивно впливають на нервову систему, виступають антиоксидантом і антидепресантом.



ЧИ НЕБЕЗПЕЧНО ЇСТИ СУШІ?

З цього питання багато сперечаються, але скільки б версій не було, відповідь буде такою - все залежить від інгредієнтів суші. Якщо в суші є сира риба, звичайно, існує ризик отруєння, але тільки в разі якщо готувати страви з щойно виловленої риби або з несвіжих продуктів. За правилами, якщо для приготування страви використовується сира риба, вона попередньо повинна бути заморожена. Тоді небезпеки зараження немає. А так як в наших регіонах риба для суші та ролів використовується в основному привізена, то вона, звичайно, піддається попередньому заморожуванню. Також якщо сушист дотримується всіх правил приготування суші і використовує тільки якісні продукти та стежить за технологією приготування, Вам взагалі нема про що турбуватися! А щоб точно бути впевненим, що сира риба не зашкодить, разом з суші треба їсти васабі та імбир. Обидва ці продукти мають антибактеріальні властивості.



Маленькі ролли

До всіх ролів подається маринований імбир, паста васабі і соєвий соус.

Авокадо макі

Рис, авокадо, норі

100/55 г

60.-



Камма макі

Рис, огірок, норі

100/55 г

60.-

Магуро макі

Рис, тунець, норі

100/55 г

72.-



Сяка макі

Рис, лосось, норі

100/55 г

72.-

Унагі макі

Рис, вугор смажений,
соус унагі, кунжут

100/55 г

72.-



Великі роли

Каліфорнія з лососем

Рис, лосось, ікра тобіко, японський соус, огірок, авокадо
200/55 г

125.-



Каліфорнія з вуурем в кунжуті

Рис, вугор смажений, японський соус, огірок, томаго які, соус унагі, кунжут
230 г

128.-



Каліфорнія з тунцем

Рис, тунець, ікра тобіко, японський соус, огірок, авокадо
200/55 г

125.-



Каліфорнія краб - міке

Рис, сурімі, ікра, японський соус, огірок, авокадо
200/55 г

115.-



Філадельфія



Рис, лосось, сир філадельфія,
авокадо, ікра тобіко

230/55 г

125.-

Філадельфія кунсеї

Рис, копчений лосось,
сир філадельфія, авокадо

230/55 г

125.-



Сяка кунсеї

Рис, копчений лосось, стружка
тунця, сир філадельфія, авокадо

200 г

111.-



Фасі

Рис, болгарський перець,
салат, огірок, токуан,
морква, японський соус

180/55 г

70.-



Аляска

Рис, лосось, тунець, перець болгарський,
сир філадельфія, хіяши вакаме
240/55 г

128.-



Зелений дракон

Рис, ікра, сурімі, огірок,
японський соус, авокадо,
соус унагі
240/55 г

117.-



Чорний дракон

Рис, вугор смажений, філе лосося,
сир філадельфія, огірок, соус кімчі,
соус унагі, авокадо
260/55 г

180.-



Веселковий дракон

Рис, вугор смажений, креветка тигрова, тунець,
сир філадельфія, томаго які,
окунь, філе лосося, огірок,
соус кімчі, соус унагі,
авокадо
260/55 г

170.-



Ролли

Лосось гриль краб

Рис, лосось, сурімі, огірок, сир філадельфія,
зелена цибуля, соус унагі, кунжут

230 г

128.-



Фурікаке

Рис, лосось, огірок, сир філадельфія,
токуан, фурікаке

210 г

116.-



Спайс ролл

Спайс рол з лососем

Рис, лосось, огірок, салат,
соус спайс

180/55 г

90.-



Спайс рол з тунцем

Рис, тунець, соус спайс,
огірок, салат

180/55 г

90.-



Спайс рол з окунем

Рис, окунь, соус спайс,
огірок, салат

180/55 г

90.-



Спайс рол краб - мікс

Рис, суріні, соус спайс,
огірок, салат

180/55 г

90.-



Сети

№1



Спайс рол з лососем
Сяка маки
Каліфорнія з кунжутом

Філадельфія Кунсей
Ясай
Веселковий дракон

1150 г **587.-**

№2



Спайс рол з окунем
Авокадо макі
Каліфорнія з вугрем в
кунжуті

Філадельфія
Аляска
Каліфорнія з лососем

1160 г **588.-**

№3



Каліфорнія краб мікс
Каппа макі
Ролл Сяка кунсей

Каліфорнія з тунцем
Філадельфія кунсей

930 г **482.-**

№4



Унагі макі
Авокадо макі
Аляска

Зелений дракон
Чорний дракон
Лосось гриль краб

1180 г **617.-**

**ДРУЗІ, ЙДУЧИ НАЗУСТРІЧ ВАШИМ ПОБАЖАННЯМ
МИ ЗАПУСКАЄМО У ТЕСТОВОМУ РЕЖИМІ
«ЯПОНСЬКЕ МЕНЮ»**

Нам дуже важлива ваша думка, тому просимо поділитися
вашими враженнями і побажаннями,
щоб ми могли найкраще відповідати вашим сподіванням.

**ЗАЛИШТЕ БУДЬ ЛАСКА ВАШ ВІДГУК
У НАШОМУ ДОДАТКУ UDS:**



**вул. Станційна, 16/1
095-123-8008**

**вул. Швабська, 25
066-505-5537**

**вул. Капітульна, 2
099-788-1747**