

Sushi Essence

By Samiotakis Catering





Παναγιώτης Μητροτάσιος Sushi Artisan με ελληνική ψυχή

Ο Παναγιώτης Μητροτάσιος δε δημιουργεί απλώς sushi - μεταφράζει την αυθεντική ιαπωνική τέχνη μέσα από το πρίσμα της ελληνικής γευστικής κουλτούρας.

Με πολυετή εμπειρία σε κορυφαία εστιατόρια και επιτυχημένα sushi events, φέρνει στο **Sushi Essence by Samiotakis Catering** τη δική του δημιουργική ματιά.

Κάθε ρολό είναι ένα ταξίδι: από την Ιαπωνία ως την Ελλάδα, από τη σόγια ως την κάππαρη.

Στόχος του είναι να τιμήσει τη φιλοσοφία της Samiotakis Catering, ενσωματώνοντας επιλεγμένα ελληνικά προϊόντα και τοπικές πρώτες ύλες, χωρίς να αλλοιώσει την ιεροτελεστία του sushi.

Η τεχνική συναντά την παράδοση.

Η Ιαπωνία, το Αιγαίο.

Το sushi, την ελληνική ταυτότητα.

«Μελετώ την Ιαπωνία, τιμώ την Ελλάδα.
Το sushi είναι η δική μου γλώσσα
έκφρασης.» **Παναγιώτης Μητροτάσιος**



Starters



Starters

Μικρά πιάτα, μεγάλη εντύπωση

Τα ορεκτικά του Sushi Essence σχεδιάστηκαν ως μικρές γευστικές εμπειρίες. Με έμπνευση από την ιαπωνική κουζίνα και πινελιές από εκλεκτές πρώτες ύλες, κάθε μπουκιά φτιάχτηκε για να ανοίγει την όρεξη και να προϊδεάζει για τη συνέχεια.

Σερβίρονται ατομικά, ιδανικά για cocktail events ή ως εισαγωγή σε ένα πλήρες sushi μενού.

Edamame

Κλασικό και ακαταμάχητο. Αχνιστά ιαπωνικά φασολάκια με θαλασσινό αλάτι, η πιο καθαρή και ελαφριά αρχή.

Wakame Salad

Δροσερή σαλάτα από ιαπωνικά φύκια wakame, με ελαφρύ ντρέσινγκ σησαμιού. Φρεσκάδα, υφή και μεταλλικότητα σε απόλυτη ισορροπία.

Tempura

Τραγανή εξωτερική κρούστα με ζουμερό εσωτερικό. Η γαρίδα σε tempura είναι ίσως το πιο αγαπητό ιαπωνικό street bite και εδώ σερβίρεται με απόλυτη ακρίβεια.

Crispy Rice με Ikura Caviar

Μια πολυτελής μπουκιά. Τραγανό τηγανητό ρύζι, επάνω σε αυγά σολομού (ikura), που σκάνε στον ουρανίσκο. Ένταση, αλμύρα και σούπερ υφή.

Fried Gyoza Mushrooms & Truffle

Vegetarian επιλογή με γήινη πολυπλοκότητα. Τηγανητό ιαπωνικό dumpling γεμιστό με αρωματικά μανιτάρια και τελείωμα με άρωμα τρούφας. Μπουκιά επιπέδου.

Fried Gyoza with Prawn

Η γαρίδα συναντά την τραγανή ζύμη gyoza και δημιουργεί ένα απόλυτα ισορροπημένο starter με φρεσκάδα και ικανοποιητική υφή.

Inari Tofu with Crab

Απαλό tofu, γεμισμένο με γαρίδα και ήπιες γεύσεις. Μια κομψή εναλλακτική sushi εμπειρία για τους πιο refined ουρανίσκους.

Inari Tofu with Prawn

Γλυκό φύλλο tofu γεμισμένο με εκλεκτό μπλε καβούρι. Συνδυασμός γλυκο-αλμυρού με απαλή υφή, για όσους αγαπούν τις ντελικάτες γεύσεις.





Maki Rolls

Maki Rolls

Ρολό με ρύζι και φύκι Nori

Το Maki είναι ίσως η πιο χαρακτηριστική μορφή sushi. Το όνομά του σημαίνει «ρολό» και πρόκειται για μια τεχνική με ρίζες βαθιά στην ιαπωνική κουλτούρα. Τυλιγμένο σε φύκι Nori, γεμάτο αρωματικό ρύζι και εκλεκτά υλικά στο εσωτερικό, το κάθε maki ισορροπεί ανάμεσα στη λιτότητα και τη φινέτσα.

Στο Sushi Essence, κάθε roll είναι φτιαγμένο με ακρίβεια και στόχο να συνδυάσει την αυθεντικότητα της Ιαπωνίας, με πρώτες ύλες που τιμούν την ποιότητα της ελληνικής γαστρονομίας.

Ebi Maki

Γαρίδα, αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα

Μια εκρηκτική σύνθεση με ζουμερή γαρίδα και βελούδινο αβοκάντο, δένει με τη διακριτική πικάντικη μαγιονέζα για να δημιουργήσει ένα roll με ένταση και κρεμώδη υφή. Ιδανικό για όσους αγαπούν τις bold γεύσεις.

Eel Maki

Καπνιστό χέλι, αγγούρι, σουσάμι, unagi sauce

Το καπνιστό χέλι φέρνει μαζί του μια βαθιά, σχεδόν umami γεύση, που ενισχύεται με την πλούσια unagi sauce. Το τραγανό αγγούρι και το καβουρδισμένο σουσάμι προσθέτουν φρεσκάδα και ισορροπία.

Crab Maki

Μπλε καβούρι, αγγούρι, μαγιονέζα

Εκλεπτυσμένο και ντελικάτο, το μπλε καβούρι δίνει τον πρωταγωνιστικό τόνο σ' αυτό το ρολό. Το αγγούρι προσθέτει φρεσκάδα, ενώ η μαγιονέζα «δένει» τις γεύσεις με μία μεταξένια υφή. Ένα από τα πιο ισορροπημένα rolls του μενού.

Vegan Maki

Αγγούρι, καρότο, αβοκάντο, σουσάμι

Μια καθαρή, φρέσκια επιλογή, χωρίς ίχνος ζωικών προϊόντων. Ο σεφ παίζει με τις υφές: το τραγανό καρότο, το δροσερό αγγούρι και το βελούδινο αβοκάντο. Το σουσάμι ολοκληρώνει τη γεύση με ένα ήπιο καβουρδισμένο φινίρισμα.





Inside Out Rolls

Inside-Out Rolls

Ρολό με το ρύζι εξωτερικά και το φύκι εσωτερικά

Τα **Uramaki**, γνωστά και ως inside-out rolls, είναι η σύγχρονη, δημιουργική εκδοχή των παραδοσιακών **maki**. Το ρύζι αγκαλιάζει εξωτερικά το φύκι, ενώ το εσωτερικό γεμίζει με toλμηρούς συνδυασμούς υλικών. Είναι τα πιο **ευφάνταστα και εντυπωσιακά sushi rolls**, ιδανικά για γεύσεις που ξεχωρίζουν, αλλά και για πιο μοντέρνο plating.

Στο Sushi Essence, η προσέγγιση είναι fusion: ιαπωνικές τεχνικές, με γεύσεις που αναδεικνύουν τοπικά ή ιδιαίτερα συστατικά, με στόχο τη μέγιστη απόλαυση.

Prawn Tempura Roll

Γαρίδα tempura, αβοκάντο, sweet chilly μαγιονέζα, panko

Ένα τραγανό και ταυτόχρονα ζουμερό roll, με τραγανή γαρίδα tempura και την κρεμώδη υφή του αβοκάντο. Η sweet chilly μαγιο προσθέτει μια διακριτική γλυκιά, καυτερή νότα, ενώ το panko δίνει τραγανό φινίρισμα.

Crab Roll

Μπλε καβούρι, αβοκάντο, μαγιονέζα, σχοινόπρασο

Premium καβούρι, με μια βουτυράτη αίσθηση από το αβοκάντο και τη μαγιονέζα, δένει υπέροχα με τη φρεσκάδα του σχοινόπρασου. Αριστοκρατικό, ελαφρύ, ιδανικό για sushi lovers που αναζητούν λεπτές ισορροπίες.

Salmon Crunchy Roll

Σολομός tempura, πιπεριά Φλωρίνης, κρέμα τυριού, υπαγι sauce, τραγανό κρεμμύδι

Ένα από τα πιο «γεμάτα» και comfort rolls του μενού. Ο σολομός σε μορφή tempura παντρεύεται με την καπνιστή γλύκα της πιπεριάς και την κρεμώδη υφή του τυριού. Το τραγανό κρεμμύδι και η υπαγι sauce απογειώνουν το αποτέλεσμα.

Seabass Tempura Roll

Λαβράκι tempura, σπαράγγι, μάνγκο sauce, σουσάμι

Ένα αρωματικό, όρσοερό και ιδιαίτερα ισορροπημένο roll.

Ο σεφ επιλέγει λαβράκι για τη λεπτή του γεύση, ενώ το σπαράγγι προσθέτει φρεσκάδα. Η mango sauce φέρνει φρουτώδη οξύτητα, που δένει υπέροχα με το σουσάμι.





Lobster Roll

Αστακός, αγγούρι, μαγιονέζα, τηγανιτό κανταΐφι

Ένα πολυτελές roll, που παντρεύει τη θαλασσινή κομψότητα, με την τραγανή ελληνική παράδοση. Ο αστακός σε πρωταγωνιστικό ρόλο, δροσιστικό αγγούρι και μαγιονέζα, τυλιγμένα σε «ένδυμα» τραγανού κανταΐφιου. Sushi με χαρακτήρα.

Octopus Roll

Χταπόδι, ιαπωνικό τουρσί, sweet chilly, κρίταμο

Ίσως το πιο "ελληνικό" roll του μενού. Το τρυφερό χταπόδι συνδυάζεται με ιαπωνικά τουρσιά και κρίταμο, δημιουργώντας ένα γευστικό πάντρεμα θάλασσας και παράδοσης. Η sweet chilly δίνει την ισορροπημένη ένταση.

Beef Roll

Μοσχάρι, γλυκοπατάτα, πικάντικη μαγιονέζα, σχοινόπρασο

Ένα fusion roll με «γήινη» διάθεση. Το μαγειρεμένο μοσχάρι συναντά τη γλύκα της πατάτας και την καυτερή μαγιονέζα, δημιουργώντας έναν άκρως χορταστικό και πρωτότυπο συνδυασμό.



Fried Roll

Fried Rolls

Τραγανά, χρυσαφένια rolls γεμάτα ένταση

Τα fried rolls είναι η πιο comfort και απολαυστική πλευρά του sushi. Τυλιγμένα ρολά που πανάρονται ελαφρώς και τηγανίζονται μέχρι να αποκτήσουν τραγανή υφή, κρατώντας στο εσωτερικό τους πλούσια γεύση και αρωματικά υλικά.

Στο Sushi Essence, τα crispy rolls είναι τολμηρά, παιχνιδιάρικα και τέλεια ισορροπημένα.

Ένα πάντρεμα τεχνικής και γεύσης, για όσους θέλουν το sushi τους με προσωπικότητα.

Salmon Crispy Roll

Σολομός, αγγούρι, miso sauce, flakes καπνιστής παλαμίδας

Αρωματικός σολομός και όρσοερό αγγούρι, τυλιγμένα σε τραγανή κρούστα, με πλούσια miso sauce, που προσθέτει βάρθος και umami. Τα flakes καπνιστής παλαμίδας (katsuo bushi) ολοκληρώνουν το πιάτο με μια «καπνιστή ανάσσα Ιαπωνίας». Από τα πιο “ψαγμένα” rolls του μενού.

Shrimp Crispy Roll

Γαρίδα, τυρί κρέμα, αβοκάντο, σχοινόπρασο, unagi sauce

Ένας λαχαριστός συνδυασμός γαρίδας με βουτυράτη κρέμα τυριού, μαλακό αβοκάντο και αρωματικό σχοινόπρασο. Η τραγανή επικάλυψη δίνει αντίθεση και η γλυκιά unagi sauce ενώνει τις γεύσεις, σε ένα πραγματικά απολαυστικό ρολό.

Crab Crispy Roll

Μπλε καβούρι, αγγούρι, yuzu mayo, τραγανό κρεμμύδι

Εκλεπτυσμένο και τραγανό, το roll αυτό παντρεύει το μπλε καβούρι με την αρωματική οξύτητα της yuzu mayo. Το όρσοερό αγγούρι ισορροπεί τη λιπαρότητα, ενώ το τραγανό κρεμμύδι απογειώνει την υφή και το άρωμα. Ιδανικό για sushi lovers με απαιτήσεις.



Upgrade your experience

Αναβαθμίστε την εκδήλωσή σας με μια εμπειρία που θα συζητηθεί.

Η **Sushi Essence** σας δίνει τη δυνατότητα να φιλοξενήσετε **live sushi station παρουσία sushi chef**, δημιουργώντας μία μοναδική γαστρονομική παρουσίαση μπροστά στους καλεσμένους σας.

Ο chef ετοιμάζει τα πιάτα επιτόπου, με ακρίβεια, ταχύτητα και τελετουργία, απογειώνοντας την αισθητική και την ατμόσφαιρα του event.

Το ρολό δεν είναι απλώς γεύση. Είναι στιγμιότυπο, είναι εμπειρία, είναι φωτογραφία, που θα μοιραστεί, βίντεο που θα ανέβει, ανάμνηση που θα μείνει.

Ιδανική επιλογή για γάμους, εταιρικές εκδηλώσεις, private dinners και VIP experiences.

Η πολυτέλεια του sushi γίνεται **προσωπική υπόθεση**.



Sushi Essence

By Samiotakis Catering