
POZnan.travel


POZnan.travel


more than sushi
UMAMI
more than sushi
POZnan.travel

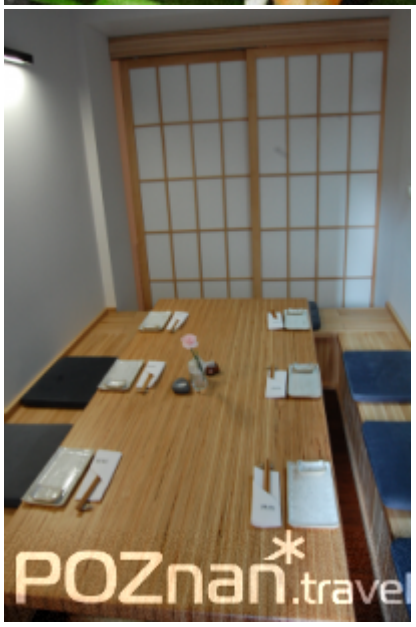

POZnań.travel


POZnań.travel


POZnań.travel


POZnan.travel


POZnan.travel


POZnan.travel







# UMAMI SUSHI

Kwintesencją doznań kulinarnych są niezwykłe smaki stworzone przez Szefa Kuchni – Sang Min Parka. Nasze menu charakteryzuje się różnorodnością azjatyckich smaków. Bazujemy na oryginalnych składnikach kuchni japońskiej oraz koreańskiej. Oferujemy szeroki wybór sushi oraz dań ciepłych. Bogata i różnorodna oferta win ze Starego Kontynentu oraz Nowego Świata pozwoli wybrzmieć przeżyciom kulinarnym. Odpowiednio dobrany drink oraz koktajl idealnie podkreślą smak oraz fantazyjność naszych dań.

**Sprawdź** menu oraz menu Lunchowe (od Poniedziałku do Piątku; od 12.00 do 16.00)

**Parking:** Chcemy dbać o Państwa komfort, dlatego dla naszych Gości przygotowaliśmy 2 miejsca parkingowe tuż przed naszą restauracją (od strony ul. Wodnej 7).

**Transport:** Dojazd z MTP i Dworca Głównego tramwajem nr 5 (Most Dworcowy -> Pl. Bernardyński) ok. 20 minut

Pieszo z płyty Starego Rynku: ok. 3 minut

W Umami doświadczenia kulinarne wzmocnione zostaną poprzez wyjątkowe wnętrza inspirowane azjatyckim minimalizmem.  Każdy z nas na swój sposób doświadcza smaku. Niektórzy potrzebują gwaru tokijskiej ulicy, inni wyciszenia i spokoju. W Umami staramy się to zróżnicowanie zaakceptować, dlatego, oprócz tradycyjnych stolików restauracyjnych, stworzyliśmy dla Państwa przestrzeń odzwierciedlającą różnorodność naszych ludzkich pragnień i potrzeb.

- **Japanese Traditional Room (Washitsu/Tatami)** – tradycyjny, japoński pokój, który pozwoli na powolne smakowanie i nieśpieszne poszukiwanie swojego umami. (pojemność max. 10 osób);
- **Vip Room** – wyodrębniona przestrzeń, która pozwoli na organizację spotkań biznesowych, warsztatów i szkoleń. Stworzona dla osób ceniących sobie prywatność. (pojemność max. 12 osób);
- **Chillout Room** – strefa relaksu, zarezerwowana dla osób chcących w gronie swoich przyjaciół i rodziny poszukiwać w przygotowanych przez naszego kucharza daniach swojego umami. (pojemność max. 4 osoby);
- **Bar** – przestrzeń dla osób, które chcą doświadczyć przygotowywania sushi na własnych oczach, mających chęć na pogawędkę z naszym sushi masterem, który spełni każdą kulinarną fantazję. (pojemność max. 8 osób)
- **Sala Restauracyjna** - przestronne pomieszczenie czekające na gości oczekujących bardziej standardowego doświadczenia restauracyjnego (pojemność max. 24 osoby)

**Rezerwacje:** Pod numerem telefonu: 61 448 54 17 lub bezpośrednio na miejscu.

**Pozostałe udogodnienia:** Wi-Fi, Płatność kartą, toaleta dla niepełnosprawnych, klimatyzacja, dania wegańskie i wegetariańskie, dania bezglutenowe, jedzenie na wynos**.**

**Planowane udogodnienia:** ogródek letni (max. 4 miejsca), dowóz (planowany termin: styczeń)