UMAMI - more than sushi



Szefa kuchni Sang Min Park to niewidzialna reką czuwająca nad nowym lokalem serwującym dania kuchni koreańskiej. Mowa o UMAMI more than Sushi. Oferowane tu menu bazuje na oryginalnych składnikach kuchni japońskiej oraz koreańskiej. Poza sushi w karcie znajdziemy spory wybór dań ciepłych, dla których warto UMAMI odwiedzić i przy okazji sprawdzić, czy jest to lokal do którego będzie chcieli wracać. My po pierwszej wizycie mówimy zdecydowane tak i z przyjemnością obserwujemy dalsze poczynania restauracji z ulicy Wodnej.



Umami to jeden z pięciu smaków jakie człowiek jest w stanie wyróżnić. To piąty i najmłodszy smak, bo został naukowo wyodrębniony dopiero w 2000 r. Na początku funkcjonował w świadomości bardziej jako legenda, niż naukowo potwierdzony fakt. Zresztą do dnia dzisiejszego niewiele osób zdaje sobie sprawę z jego istnienia. Co ma wspólnego z opisywanym lokalem i dlaczego właściciele zdecydowali się sięgnąć po taką nazwę? No cóż, nie będziemy wyręczać gospodarzy i pozostawimy Was z zagadką, wprost idealną na pierwszą rozmowę i przełamanie lodów inauguracyjnej wizyty w Umami.

Więcej o sushi znajdziesz w dziale: **SUSHI**



Mandu

Sprawdź menu oraz menu Lunchowe (dostępne od poniedziałku do piątku w godz.: 12.00 do 16.00.

Jeśli jadacie sushi i śledzicie poznańską mapę restauracji odwołujących się do orientalnych inspiracji to lokal przy ul. Wodnej 7/2 jest Wam pewnie znany. Przez wiele lat mieściła się pod tym adresem restauracja Sakana, którą znajdziecie dziś na poznańskiej Wildzie. Mury kamienicy podtrzymały tradycję rodząc nowy orientalny koncept pod nazwą Umami.

Umami, na co trudno wpaść bez małych poszukiwań, to restauracja serwująca kuchnię koreańską. Poza ofertą sushi, Umami zaprasza na dania kuchni ciepłej. Nie podejmujemy się oceny tego, czy sposób serwowania potraw i sposób ich przyrządzenia oddają charakter kuchni koreańskiej, ale bez cienia wahania możemy potwierdzić, że wszystko było bardzo smaczne i zaskakująco ciekawe.



Cheyuk Bokkum

Restauracja do dyspozycji gości oddaje kilka pomieszczeń:

- **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)



Galbi

Poznań szczęśliwie nie może narzekać na brak lokali, które inspirują się kuchnią dalekowschodnią. Każdy z wielbicieli orientu ma swoje ulubione miejsca, zaraz obok tych, które omija wielkim łukiem. To Wy zdecydujecie po której stronie zapiszecie sobie adres Umami, niemniej gorąco namawiamy na tę pierwszą wizytę, która zdecyduje o losie kolejnych.

Wiecej o kuchni orientalnej znajdziesz w dziale: **KUCHNIA ORIENTALNA**



Smacznego!

UMAMI SUSHI
Wodna 7/2, 61 – 782 Poznań
www.umamisushi.com.pl | tel. +48 61 448 54 17 | restauracja@umamisushi.com.