



Sakesmaking og mat



Amazake

Presset sakeris blandet med vann, ingefær og brunt sukker.

Edamame. Friterte risboller med sukkertang og shichimi.

Nøgne Ø Sparkling Sake - 12,5 %

Ris: Ginpu – Polering: 68 % - Naturlig forekommende gjær.

Sashimi Konbujime

Konbuspeket laks og kveite. Strimlet rettich, salturt.

Gomakonbu – soyasakekokt fingertang m/ kvernet sesamfrø.

Nøgne Ø Junmai – 16 %

Ris: Ginpu – Polering 68 % - Gjær: 701 – Moto: Yamahai

Ikke kullfiltrert. Pasteurisert en gang (nama chozo).

Yakitori teriyaki

Kyllinglår m/purre. Bryst m/ chili. Kyllingvinger m/ salt og sitron. Kyllingskinn. Syltet rødløk. Ris m/ furikake.

Nøgne Ø Nigori – 16 %

Ris: Ginpu – Polering 68 % - Gjær: brygger's hemmlighet

Grovmasket pressing og andre fermentering på flaske.

Kasumarinert grillet fisk

Finner og kjeffer marinert med kasu, miso og mirin og lagt på grillen. Misosyltet hvitløk og syltet myoga.

Nøgne Ø Kijoshu - 16,5 %

Ris: Ginpu – Polering 68 % - Gjær: 701

Fermentering stoppet ved å tilføre sake. Modnet i 3 år før tapping.

Mørk sjokolade. Sjokoladekuler med kaffe.