



COTĒSLISHI

FROM JAPAN TO PERU

Cet hiver, rendez-vous en terre écossaise pour une escapade gourmande

**Une promenade hivernale au cœur
des Highlands pour un moment de
dégustation dépayçant.**

ÉDITION LIMITÉE

UNE ESCAPADE GOURMANDE ET ENVOÛTANTE

Côté Sushi vous transporte aux confins de l'Écosse pour un moment de dégustation inédit et authentique autour de trois nouvelles créations réunies dans un coffret iconique en imprimé tartan. Un itinéraire gourmand from Japan to Peru through Scotland !

SCOTTISH BOX

18 pièces · 21€90

Trois recettes inspirées du répertoire culinaire écossais réunies au sein d'un envoûtant coffret en édition limitée.

- 8 Samba Fish & Crisps
- 8 Samba Smoked Salmon
- 2 sushi Dram



SAMBA FISH & CRISPS

8 pièces / 9€90



Emblématique & gourmand

Inspiré du célèbre fish & chips, ce roll associe le croustillant du colin pané à la fraîcheur d'une sauce tartare citron confit-gingembre. Parsemé de graines de sésame noir et blanc grillées, il est décoré d'une chips de pâte de gyoza et d'une feuille de persil.

SAMBA SMOKED SALMON

8 pièces / 11€30



Frais & croquant

Entouré d'une tranche de saumon fumé d'Écosse et surmonté d'une pointe de fromage frais et de ciboulette, ce samba renferme un cœur de takuan (radis mariné), avocat et carotte. Il est accompagné d'une tranche de citron.

SUSHI DRAM

2 pièces / 5€40



Élégant & surprenant

Ce sushi saumon flambé au scotch est agrémenté de tartare d'algues à l'échalotte et au citron. Embarquement immédiat pour les Highlands.

SALADE ALBANNACH

1 pièce / 4€90



Colorée & acidulée

Cette salade associe le chou rouge mariné, la carotte, la pomme Granny Smith et le saumon fumé écossais est relevée par un trait de citron jaune.

À retrouver dès le 27 décembre dans tous les restaurants Côté Sushi (sur place, en livraison et à emporter).

À propos de Côté Sushi

Côté Sushi est une enseigne spécialiste de la cuisine nikkei d'inspiration japonaise et péruvienne. Encore peu connu en France, l'art culinaire nikkei est le fruit de la rencontre entre deux cultures gastronomiques : la cuisine japonaise, technique et précise, et la cuisine péruvienne, exotique et épicée.

Traversant les frontières et interprété par les toques de grands restaurants étoilés comme par les chefs de tables street-food, le Nikkei s'est progressivement affirmé en tant qu'identité culinaire en s'érigeant au rang de véritable tendance gastronomique à l'échelle mondiale.

Chez Côté Sushi, la cuisine est pop et vibrante. Colorées et exotiques, les créations font pétiller le palais et l'amènent hors des sentiers battus pour un voyage express entre le Japon et le Pérou.

La marque collabore aujourd'hui avec de grands chefs spécialistes de cet univers afin de proposer des plats toujours plus gourmands et raffinés. Elle est aujourd'hui présente à travers 50 restaurants dans toute la France et notamment à Paris, Angers, Annecy, Anglet, Asnières-sur-Seine, Avignon, Bayonne, Bordeaux, Brest, Dijon, Grenoble, Le Havre, Lille, Lyon, Marseille, Metz, Montpellier, Mulhouse, Nancy, Neuilly, Nice, Nîmes, Pau, Poitiers, Reichstett, Reims, Rennes, Saint-Etienne, Saint-Médard, Strasbourg Centre, Toulon, Versailles et au Luxembourg.