GOMA
JAPANSK RESTAURANT

Vejledning til servering af

Nytårsmenu 2025

Vi har gjort os umage med at lave en **lækker menu**, der er lige til at gå til. Uden der skal bruges for meget tid i køkkenet, men samtidig kommer så tæt som muligt på hvad man vil opleve hvis man spiser på **GOMA**. Vi opfordrer derfor til, at man nyder maden på samme måde som man ville gøre på restauranten. **Start med snacks**, server herefter gerne flere retter på samme tid. Det grillede kød må gerne nydes som en enkeltstående ret. **Slut menuen** af med desserten.

God fornøjelse og rigtig **godt nytår**.







Tilkøb

Østers

1. Ryst saucerne godt og fordel dem i østersene.

Bemærk: De forskellige saucer må ikke blandes og kan variere fra dem på billedet.

Ret #1

Snacks

1. Laks vendes med sesam, tobiko og syltet wasabi og anrettes i den sorte sesamskal.
2. Oksetatar røres med dashisauce (D), wakame og shio kombu og serveres på sprød grahamskiks.
3. Tun blandes nænsomt med smuldret gedeost, ørredrogn, syltet kinardisse og soya/mirin-sauce (S).
   Fyld blandingen på den medfølgende sprøjtepose og fyld nænsomt de runde, poppede pani puri (der er hul i bunden).

Alle tre snacks serveres samtidig *for den bedste smagsoplevelse.*













Ret #2

Kammusling

Grønne tomater & vanilje

1. Anret kammuslingerne i en skål og fordel syltede grønne tomater og salturt imellem.
2. Hæld vanilje- og bergamottesauce over, og afslut med fine dråber citronolie.
3. Pynt med gule morgenfruer og røde kornblomster før servering.

Ret #3

Laks

Karsefrø & sesamsoya

1. Sesamsoya bringes kort i kog.
2. Laksen anrettes i en lille skål eller pande og toppes med karsefrø og et let drys havsalt.
3. Fordel frisésalat over fisken og hæld den varme sesamsoya rundt om retten.

Bemærk: *Retten nydes med lun sauce og kold fisk for optimal smagsoplevelse.*













Ret #4

Tuntataki

Svampe, rød & grøn chilisauce

1. Placer tuntataki tæt samlet i midten af tallerkenen.
2. Top med yuzu-svampe og afslut med purløg, chili og skalotteløg.
3. Fordel rød og grøn chilisauce på hver sin side af fisken før servering.

Ret #5

Beeftataki

Æble-/pære-/misopuré & pistacienødder

1. Anret beeftataki med kødsiden nedad på tallerkenen og fjern forsigtigt papiret.
2. Sæt små dutter af æble-, pære- og misopuré omkring kødet.
3. Fordel bøgehatte over retten og hæld soya-sake-sauce over.
4. Afslut med et let drys pistacienødder før servering.













Ret #6

Dumplings

Rejer, sour curry & bottarga

1. Sæt dumplings i fryseren straks efter hjemkomst.
2. Varm sour curry-saucen op i en lille gryde og bring den kort i kog.
   Pisk eller stavblend til den er helt glat.
3. Kog dumplings i letsaltet vand i 6 minutter.
   Tag dem forsigtigt op og lad dem dryppe af på køkkenrulle.
4. Anret de varme dumplings i bunden af en tallerken og fordel sour curry-saucen over.
5. Hæld blodappelsin- og kamillesauce løst rundt i saucen for et levende udtryk.
6. Afslut med et let drys tørret kokosmælkspulver og bottarga på hver dumpling.

***Server straks**, mens retten er varm.*

Ret #7

Hanger Steak

Græskar & sprød chiliolie

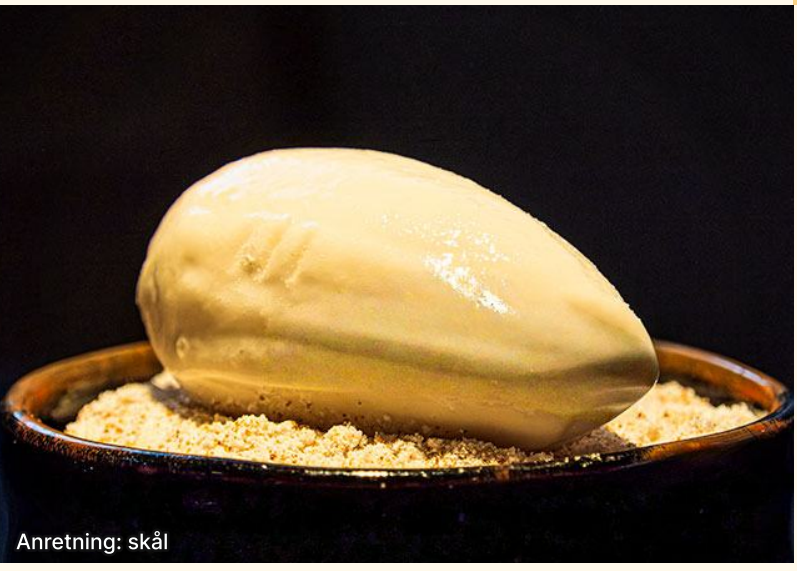
1. Marinaden er lavet på sake, soja, mirin og peber.
2. Grill eller steg kødet på en meget varm pande med lidt olie i ca. 1½–2 minutter på hver side, så det får en flot stegeskorpe og fortsat er rosa indeni.
3. Lad kødet hvile i 2 minutter og skær det herefter i tynde skiver på tværs af kødfibrene.
4. Smør græskar-, cashew- og misopuré i en cirkel midt i en skål og placer kødet ovenpå.
5. Top med soyaristede græskarkerner og friteret græskar, og afslut med en let snirkel sprød chiliolie.

***Server straks**, mens kødet er lunt.*
***Bemærk:** Overstegning kan gøre kødet tørt og sejt.*

















Ret #8

Kokos & Mango

1. Sæt isen i fryseren straks efter hjemkomst.
2. Find en skål, der i størrelse matcher mangokiksen (alternativ anretning kan ses på billederne).
3. Anret frisk mango, mangopuré, tørret kokos og kokos/mynte i bunden af skålen.
4. Placer mangoisen ovenpå og tryk mangokiksen let fast på isen.
5. Afslut med et tyndt lag kokospulver over kiksen og læg forsigtigt kokosisen på toppen.

***Bemærk:** Retten kan serveres i skål eller alternativt anrettes på tallerken - se billeder for inspiration*

Rigtig god fornøjelse & **velbekomme**

Vi ses i 2026

GOMA
JAPANSK RESTAURANT

Kongensgade 66-68 5000 Odense C www.goma.nu info@goma.nu +45 31 75 53 95