

# THE NIWAKI



## THE NIWAKI: *Japāna Monako sirdī*

Viesojoties Montekarlo, noteikti iegriezieties restorānā *The Niwaki*, kur jūs gaidīs lakonisks japāņu interjers, filigrānas izsmalcinātības gaisotne un pārsteidzošu garšu kombināciju sniegtais baudījums. Teksts MARIANNA HODAŠA

Restorāna *The Niwaki* dibinātājam Semijam Sasam Japāna ir mūža mīlestība un neizsmeļams iedvesmas avots. Ne reizi vien apmeklējis Uzlecošās saules zemi, viņš ir iepazinis visus japāņu virtuves noslēpumus un izveidojis Larvoto rajona centrā Montekarlo istu gardēžu oāzi.

*The Niwaki* specializācija ir mūsdienu japāņu virtuve. Restorāna neparastais nosaukums radies no japāņu koku apgriešanas mākslas *nivaki* – tradīcijas ar gadu tūkstošus senu vēsturi, kas saistīta ar iekšēju mieru, pacietību un uzmanību pret detaļām. Restorāns lepojas ar savu komandu. Tā vadītājs Luka Fameti ir strādājis pazīstamajā viesnīcu un restorānu tīklā *Nobu Hospitality* un ir pieredzējis speciālists izsmalcinātu japāņu restorānu vadībā. Izraēla dzimušais šefpavārs Šahars Dahans noslīpējis savu meistarību ASV un pusi dzīves veltījis kaislīgai mīlestībai uz japāņu virtuvi, savukārt par suši atbildīgais pavārs Vagners Spadasiu ir dzimis Brazīlijā, kur dzīvo pasaulē lielākā japāņu diaspora. Vagners mācījies japāņu skolā un pirmo reizi

suši nogaršojis sešu gadu vecumā. Agrā jaunībā viņš pārcēlies uz Parīzi, iestājies japāņu gastronomijas skolā un 2018. gadā kļuvis par pasaules vicečempionu suši gatavošanā.

*The Niwaki* piedāvā viesiem unikālu konstruktora tipa ēdienkarti, kas apvieno gan ierastas, gan izsmalcinātas japāņu virtuves variācijas. Ar īpašām infūzijas un fermentācijas metodēm restorāna ēdieni priecē ar unikālu garšu, krāsu un tekstūru kombināciju. Tur var nobaudīt unikālus ēdienus, kā omāra tempuru ar trifeļu un juzu mērci, vagju steiku, uz robata grila gatavotas zivis un jūras veltes un, protams, īpašus suši.

Restorāna *The Niwaki* dizains lieliski uzbur tradicionālu Japānas gaisotni, kas papildināta ar mūsdienīgiem elementiem, – restorāna lakoniskajā interjerā harmoniski iekļaujas tatami, akmeņi un bambuss. Autentiskuma izjūtu pastiprina *nivaki* meistarū veidotais japāņu dārzs.

theniwaki.com