Il Mexical Sour di Joynul Islam, barmanager del Nishiki VIDEO e FOTO

nishiki00-01-31-11immagine003-a7e101d0

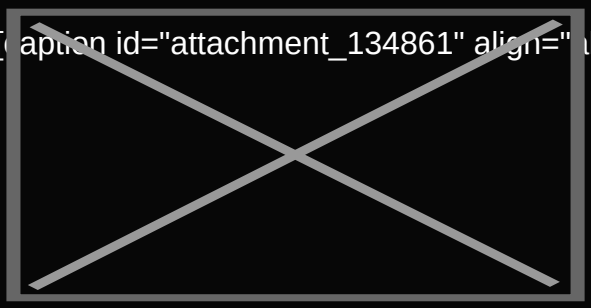
Joynul Islam, barmanager del **Nishiki** -ristorante giapponese fusion di Milano-, ci insegna come preparare il suo **Mexical Suor**, rivisitazione del classico Whiskie S[illegible] e agrumata. **GUARDATE IL VIDEO!**



[caption id="attachment_134863" align="aligncenter" width="185"] *Mexical Sour. Photo di Nicole Cavazzuti*[/caption]

E non ha dubbi: il food pairing nei ristoranti etnici è una formula che funziona. “Lo dico per esperienza, da quando è stato aperto il cocktail bar al Nishiki vanno più i drink del vino”, chiosa Islam, al bancone del Nishiki da settembre 2017.

[caption id="attachment_134861" align="aligncenter" width="300"]



Joynul Islam photo Nicole Cavazzuti[/caption]

Inaugurato nel 2009 dallo chef **Xiaobo Zhou** e dalla moglie Alessandra in Corso Lodi (non lontano dalla Fondazione Prada), Nishiki è stato appena ristrutturato. “Ci siamo affidati a **Naos Design SRL** di Milano ma con le idee ben chiare: da ristorante orientale volevamo caratterizzarci in un locale contemporaneo d'ispirazione internazionale”, ci spiega Xiaobo Zhou. Ed è in questa logica che è stata creata anche **la zona cocktail bar.**

[ngg_images source="galleries" container_ids="208" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Che, come dicevamo, aiuta a incrementare il business.
Se siete in cerca di spunti, **sfogliate la gallery**. Scoprirete la ricetta di alcuni cocktail, nonché di alcuni piatti cult del Nishiki.