

Meny 5. mars 2009

- * hjerteskjell med lakserogn i ponzu
- * sjøkreps sashimi i appelsinjuice og soya
- * kamskjell i limejuice med ingefærsvitsjet kamskjellrogn

- * sashimi: - tunfisk, laks, tataki av laks og tunfisk, hamachi(kingfish), lakserogn
- hellebarn, breiflabbkjever, hokkegai og akkar med nori, søte reker
- blekksprut i søt miso, blekksprut i søt eddik med wakame

- * lakseceviche i sitron og olivenolje med mango
- * tunfisktartar med chevre, crème fraiche og wasabimasago

- * uramaki med scampi, asparges, avocado og majones

- * nigiri av laks, tunfisk, hellebarn og scampi

- * hvit sjokolade med lakserogn og ao-nori
- * kveite med edamame og granateple dresset med calvados og hvit balsamic

- * gunkanmaki med fjordreker og kepaløk med yuzudressing og olivenolje

- * uramaki med grillet ris, tunfisk, parmesan, agurk og pinjekjerner

- * carpaccio av hest med hvitløkschips
- * breiflabblever stekt i smør og soya

- * uramaki med ål, agurk og avocado med søt soya

- * misosuppe med hummernudler, vårløk og wakame
- * kongekrabbe med avocadodip og smørsoya
- * chips av kamskjell

- * hosomaki av tunfisk med kimcheemayo og vårløk

- * foie gras i lime- og shisodressing med chili og rødløk

- * kamskjell svitsjet i smør og soya med grovpeppet shiitake

- * crème brulee med vanilje, appelsinblomstekstrakt og ingefær

- * tsukemono
 - sursøt rødløk
 - ingefær og chilisyltet agurk
 - misosyltet hvitløk