

Meny "Gourmet", 27.11.2010



- * sashimi av ferske kamskjell m/lakserogn og citruskaviar
- * sjøkrepsashimi med edamame
- * hjerteskjell med lakserogn i ponzu
- * laksetartar med finhakket rødløk og lakserogn – uertartar med gomakonbu og vårløk (dressed med yuzusoya)
- * sashimi: - tunfisk, laks og tataki av laks
- tataki av tunfisk med tosa-zu
- akagai (ark shell), rå akkar og kokte akkararmer
- * terninger av tunfisk, laks og uer med asparges og granateple dresset med hvit balsamico og calvados
- * nigiri av laks, tunfisk, akagai og uer
- * uramaki med scampi, asparges, avocado og majones drysset med sesamfrø og bladgull
- * gunkanmaki med fjordreker, finhakket rødløk og shisoblad
- * tartar av tunfisk med chevre, rømme og sort pepper
- * konbumarinert laks med avocado, wasabimayo, pinjekjerner og lakserogn
- * uramaki med grillet ris, tunfisk, parmesan, agurk, pinjekjerner og søt soya
- * hosomaki med laks og vårløk
- * kongekrabbe på chiliavocadodip dresset smørsoya
- * foie gras i lime- og shisodressing med chili og rødløk
- * kveitefett med rød shiso og umeboshi
- * kongekrabbe på avocadodip med smørsoya
- * andebryst med shiitake
- * andelever med finhakket rødløk, shisoblad og soyalimejuice
- * inari med sesamfrø og vårløk
- * grønn salat med syrlig sesamdressing
- * kimchee grillet akkar
- * kamskjell svitsjet i smør og soya drysset med bonitoflak og gressløk
- * crème brulee med vanilje, appelsinblomstekstrakt og ingefær
- * tsukemono
 - sursøt rødløk
 - sjøgressalat med sesam og chili