

5. februar 2011



## Meny "Eksklusiv"

- \* hjerteskjell med lakserogn i ponzu
- \* kamskjell med lakserogn og sashimi av sjøkreps
  
- \* laksetartar med gomakonbu og tartar av breiflabb med lakserogn
  
- \* dashi med breiflabb
  
- \* sashimi: - tunfisk, laks, tataki laks og lakserogn  
- tataki av tunfisk i tosa-zu  
- breiflabb, med vårløk  
- rå akkar m/ nori, rå akkar m/ flyvefiskerogn og kokte akkararmer  
- kokte miniblekksprut i søt eddik med wakame og sesamfrø
  
- \* tunfisktartar med chevre, rømme og grovkvernet pepper
- \* laks marinert i konbu med avocado, wasabimayo, pinjekjerner og lakserogn
  
- \* nigiri av laks, tunfisk
- \* uramaki med scampi, asparges, avocado og blodgull
- \* gunkanmaki med reker og finhakked rødløk i shisodressing
  
- \* terninger av laks, tunfisk og breiflabb med edamame dresset med calvados og hvit balsamico
  
- \* kongekrabbe på chiliavocadodip med smørsøyadressing
  
- \* uramaki med grillet ris, tunfisk, agurk, parmesan og pinjekjerner
- \* hosomaki med tunfisk og kimcheemayo og laks med vårløk
  
- \* kråkebollerogn med finhakked agurk på en skive med sitron
  
- \* foie gras i syrlig shisodressing og rødløk
  
- \* grillet akkar med kimchee
  
- \* kamskjell og kantarell stekt i smør og soya
  
- \* crème brulee med ingefær, vanilje og appelsinblomstekstrakt