

Meny "Gourmet", 26.02.2011



- * hjerteskjell med lakserogn i ponzu
- * østers med syrlig shisodressing og finhakket chili

- * dashi med kveite, rettich og finhakket gressløk

- * lasketartar med avocado, manog gomakonbu og kveitetartar med lakserogn og vårløk

- * sashimi: - tunfisk, laks, tataki av laks og tunfisk
- rå akkar med nori, akkar med flyvefiskerogn og kokte akkararmer
- miniblekksprut i salat med wakame, agurk og sesamfrø
- søte reker, hokkegai og kamskjellrogn
- torsketunger og smørfisk

- * laks marinert i konbu m/ avocado, wasabimayo, pinjekjerner og lakserogn
- * tunfisktartar med chevre, crème fraiche og pepper

- * ruramaki med scampi, asparges, avocado; laks, tunfisk på utsiden med blodgull

- * nigiri av laks, tunfisk, kveite

- * gunkanmaki med kamskjell, mango og lakserogn

- * futomaki med reketempura, avocado, asparges, masago og kimcheemayo
- * hosomaki med kongekrabbe

- * nigiri med kråkebollerogn og agurk

- * laks og tunfisk med asparges dresset med calvados og hvit balsamico
- * kveitefinne med finhakket rødløk og umeboshi

- * ingefærdampet torskerogn med rettich og bonitoflak

- * kongekrabbe på chiliavocadodip dresset med smør og soya

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

- * marinert andebryst med friterte tarostrimler
- * grønn salat med sesamdressing

- * kamskjell svitsjet i smør og soya med østerssopp og bonito

- * lynstekt abalone med hvitløkschips

- * grillet akkar med kimchee

- * crème brulee med ingefær, vanilje og bringebærcoulis I bunn