

Taku - Kaiseki Gourmet - 24. april 2015



Tsukidashi:

- * edamame
 - * nuka-zuke av reddikk og konbu med rødbetchips
 - * ferske kamskjell m/ponzu av kamskjellrogn
 - * strimler av laksebuk med syrlig dressing og vårløk
 - * klar suppe med villfanget scampi, sukkererter og vårløk
-

Sashimi:

- * tunfisk, laks, blekksprut, akkar, kråkebolle, makrell, kveite, lakserogn og hjerteskjell
- * tamago med bøkling
- * nysprettet rå hummer med ponzu av hode og rogn

Tsukidashi:

- * konbumarinert laks m/ avocado, lakserogn og pinjekjerner
 - * breiflabblever med revet rettich og chili
 - * blekksprut m/ sitronmisopasta
-

Sushi:

- * nigiri: laks, laksebuk, tunfisk, kveitefinne, pagell, makrell, torsk
 - * uramaki m/ kveite, makrellrogn og asparges
 - * hosomaki m/ agurk og syltet plomme
-

Tsukidashi:

- * kaki ceviche m/ kveite, gulrot og sukkerert
 - * grillet akkar m/ kimchee
 - * stekt tofu m/ grønn te dengaku
 - * betechips
 - * grillet rød mulle
 - * fritert rødspette
-
- * tataki av hest ytrefilet med misomarinert hvitløk
 - * sprø svinesvor med eple- og yuzupuré
-

Desa-ru:

- * ananas, lichi og physalis
-

Tsukemono:

sursøt rødløk - kimchee

Tang:

sprø sukkertang - søl (dulse)

www.taku.no

info@taku.no

tlf: 41 17 89 89