



## Kaisekimeny - 29. august 2015

### Tsukidashi:

- \* edamame
  - \* tynnskåret laksebuk m/syrlig soya, momoiji oroshi og vårløk
  - \* misosuppe med tofu, vårløk og wakame
- 

### Sashimi:

- \* tunfisk, laks, kveite, hokkigai, kamskjell
  - \* agurk, gulrot og rettich med misodip
  - \* agurkrull m/ blekksprut og tang (vingetang, dulse, wakame, remmetang)
- 

### Tsukidashi:

- \* konbumarinert laks m/ avocado, pinjekjerner og lakserogn
  - \* lynstekt tunfisk m/ sitronmisopasta og salturt
- 

### Sushi:

- \* nigiri: tunfisk, laks, vågehval, makrell, inari
  - \* uramaki m/ scampi, asparges, og avocado drysset med sesamfrø
  - \* hosomaki: spicy tunfisk og laks m/ vårløk
  - \* uramaki m/ tunfisk, agurk, parmesan, grillet ris, pinjekjerner og søt soya
- 

### Tsukidashi:

- \* grillet akkar med eggeplomme og sesamfrø
  - \* spinat med sesamdressing
  - \* misomarinert torsk
  - \* lynstekt ytrefilet av hest
- 

### Desa-ru:

- \* skåret frukt
- 

### Tsukemono:

- \* sursøt rødløk - kimchee

### Tang:

- \* sprø sukkertang - søl (dulse)