

# Kaiseki Vegan - 6. februar 2015

- Tsukidashi:** \* edamame  
\* kokt rettich med sennepsmiso  
\* misosuppe med wakame, fjærehinne og vårløk

-----

- Sashimi:** \* blandet skårne grønnsaker  
- sauser: lys miso, rød miso, hvitløkstofu  
- strø: shichimi, sukkertang  
\* kald tofu m/ ingefær og vårløk

-----

- Tsukidashi:** \* agurk og tangsalatrull m/ eple og pære  
\* brekkbønner og spinat med sesamdressing  
\* stekt tofu med 3 x søt miso (rødløk, grønn te og sitron)

-----

- Sushi:** \* assortert nigiri - paprika, inari, brekkbønner og avocado  
\* rispappirull - shiitake, mango, rucola, asparges  
\* gunkanmaki - ternet grønnsakscevice  
\* hosomaki - agurk m/ syltet plomme  
\* futomaki - jordskokkpickles, agurk, vårløk, shiitake mm

-----

- Tsukidashi:** \* grillet aubergine m/søt miso og sesamfrø  
\* assortert tempura  
\* gresskar kokt i shiitakekraft med remmetang  
\* gyoza

-----

- Desa-ru:** \* frisk skåret frukt

-----

- Tsukemono:** sursøt rødløk - pickles fra egen bakteriekultur

- Tang:** sprø sukkertang - søl (dulse)