

Meny "Gourmet", 05.02.2010



- * hjerteskjell med lakserogn i ponzu
- * sjøkreps sashimi i appelsinjuice og soya
- * kamskjell m/rogn i rød grapefruktjuice og soya
- * sashimi av torsketunger

- * sashimi: - tunfisk, laks, tataki av laks og tunfisk
- søte reker, hokkegai(surf clam), akagai (ark shell)
- blekksprut i søt miso, blekksprut i søt eddik med wakame

- * laksceviche av sitron og konbu m/ avocado, wasabimayo, pinjekjerner og flyvefiskerogn
- * asparges m/ posjert vaktelegg og lakserogn

- * uramaki med scampi, asparges, avocado og majones drysset med sesamfrø og bladgull

- * nigiri av laks, tunfisk, akagai og scampi

- * gunkanmaki med fjordreker og kepaløk med yuzudressing og olivenolje

- * uer med edamame og granateple dresset med calvados og hvit balsamico
- * hvit sjokolade med lakserogn og ao-nori

- * uramaki med grillet ris, tunfisk, parmesan, agurk og pinjekjerner

- * kongekrabbe på chiliavocadodip dresset smørsoya
- * foie gras i lime- og shisodressing med chili og rødløk

- * tunfiskcevich av lime og sesamolje med asparges og eggeplommestrø

- * hosomaki med tunfisk og kimcheemayo
- * hosomaki med laks og vårløk

- * ingefærdampet torskerogn med rettich og bonitoflak
- * kråkeballerogn med finhakket agurk

- * kamskjell svitsjet i smør og soya med østerssopp

- * crème brulee med vanilje, appelsinblomstekstrakt og ingefær

- * tsukemono
 - sursøt rødløk
 - sjøgressalat med sesam og chili