

Meny "Gourmet", 14.12.2010



- * sashimi av ferske kamskjell m/lakserogn dresset med juice av rød grapefrukt og soya
- * sashimi av sjøkreps
- * hjerteskjell med lakserogn i ponzu
- * laksetartar med finhakket rødløk og lakserogn – kveitetartar med gomakonbu dresset med yuzusoya
- * misosuppe m/ tofu, wakame og vårløk
- * sashimi: - tunfisk, laks og tataki av laks, kingfish (yellowtail/hamichi)
- tataki av tunfisk med tosa-zu
- limeceviche med kveite
- kokte akkararmer og miniblekksprut i søt miso og i søt eddikk
- * terninger av tunfisk, laks og kveite med edamame og granateple dresset med hvit balsamico og calvados
- * nigiri av laks, tunfisk og kveite
- * uramaki med scampi, asparges, avocado og majones drysset med sesamfrø og bladgull
- * gunkanmaki med fjordreker, finhakket rødløk og shisoblod
- * tartar av tunfisk med chevre, rømme og sort pepper
- * konbumarinert laks med avocado, wasabimayo, pinjekjerner og lakserogn
- * kveitefett med umeboshi og lilla shiso
- * kråkebollerogn med sitron
- * ingefær og sakedampet torskerogn med dashikokt rettich drysset med ao-nori og shichimi
- * uramaki med grillet ris, tunfisk, parmesan, agurk, pinjekjerner og søt soya
- * hosomaki med laks og vårløk
- * rosastekt andebryst marinert i mirin, soya og sake med syltet shiitake
- * andelever i lime- og shisodressing med chili og rødløk
- * grillet akkar med kimchee
- * hvitløkschips
- * kamskjell svitsjet i smør og soya drysset med bonitoflak og gressløk
- * crème brulee med vanilje, appelsinblomstekstrakt og ingefær