

## Meny "Gourmet", 27.11.2010



- \* sashimi av ferske kamskjell m/lakserogn og citruskaviar
- \* sjøkrepsashimi med edamame
- \* hjerteskjell med lakserogn i ponzu
- \* laksetartar med finhakket rødløk og lakserogn – uertartar med gomakonbu og vårløk (dressed med yuzusoya)
- \* sashimi: - tunfisk, laks og tataki av laks  
- tataki av tunfisk med tosa-zu  
- akagai (ark shell), rå akkar og kokte akkararmer
- \* terninger av tunfisk, laks og uer med asparges og granateple dresset med hvit balsamico og calvados
- \* nigiri av laks, tunfisk, akagai og uer
- \* uramaki med scampi, asparges, avocado og majones drysset med sesamfrø og bladgull
- \* gunkanmaki med fjordreker, finhakket rødløk og shisoblad
- \* tartar av tunfisk med chevre, rømme og sort pepper
- \* konbumarinert laks med avocado, wasabimayo, pinjekjerner og lakserogn
- \* uramaki med grillet ris, tunfisk, parmesan, agurk, pinjekjerner og søt soya
- \* hosomaki med laks og vårløk
- \* kongekrabbe på chiliavocadodip dresset smørsoya
- \* foie gras i lime- og shisodressing med chili og rødløk
- \* kveitefett med rød shiso og umeboshi
- \* kongekrabbe på avocadodip med smørsoya
- \* andebryst med shiitake
- \* andelever med finhakket rødløk, shisoblad og soyalimejuice
- \* inari med sesamfrø og vårløk
- \* grønn salat med syrlig sesamdressing
- \* kimchee grillet akkar
- \* kamskjell svitsjet i smør og soya drysset med bonitoflak og gressløk
- \* crème brulee med vanilje, appelsinblomstekstrakt og ingefær
- \* tsukemono
  - sursøt rødløk
  - sjøgressalat med sesam og chili