

taku catering - 14. mars 2008

*** sushi middag ***

- * sjøkreps sashimi
- * hjerteskjell med laksørretrogn i ponzu
- * sashimi av flatereker i limejuice

- * **sashimi**
 - tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, hamachi, kveite, kamskjell, laksørretrogn
- * blekksprut i søt miso med sesamfrø
- * blekksprut med wakame og rettich i søt eddik
- * grønnsakssticks med misodip

- * hvit sjokolade med laksørretrogn og aonori
- * kveite med edamame og granateple i dressing av hvit balsamico og calvados
- * tunfisktartar med chevre, toppet med creme fraiche og masagorogn med wasabi

- * **nigiri**
 - laks, tunfisk, tigerreke, hamachi

- * **futomaki**
 - vegetar: agurk, takuwan, syltet rødløk, shiitake, asparges
 - kveite, asparges, masago, vårløk og kimcheemayo

- * salat med sprøstekt lakseskinn og laksørretrogn
- * carpaccio av hest og friterte hvitløkschips

- * **hosomaki**
 - hamachi, vårløk og kimcheemayo
 - hamachi, wasabimasago
 - tigerreke med vårløk

- * **uramaki**
 - ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan med søt soya

- * **gunkanmaki**
 - fjordreker marinert i yuzujuice med finhakket løk

- * kveite med edamame og granateple i ponzu

- * grillet ål med kimcheestekt gresskar
- * laksetartar med rogn og vakteleggplomme
- * ingefærdampet torskerogn med rettich og shiitake

- * sitronolivenolje marinert akkar med hvitløk og kvernet pepper

- * mini gunkanmaki med manet og finskåret agurk i sesamolje

- * smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret shiitake

- * andelever

- * Crème brûlée på vanilje og yuzu

- * **tsukemono**
 - sursøt rødløk
 - syrlig aubergin med chili

