

taku catering - 20. oktober 2007



- * hummer og stillehavsreke i limejuice
- * hellebarn og tunfisk terrine i yuzysoy med vårløk og avocado
- * hjerteskjell med laksørretrogn dryppet med ponzu

- * **sashimi**
tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, kamskjell, søte reker, tiger reker, hellebarn

- * hvit sjokolade med ørretrogn og aonori
- * tunfiskceviche av limejuice, sesamolje med mango
- * lakserull med smøreost og gressløk

- * **uramaki**
- california: reker, avocado, asparges
- ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan, søt soya

- * **futomaki**
- spicycrisp: fritert reke, asparges, avocado og kimcheemayo med sesamfrø
- vegetar: asparges, agurk, syltet rødløk, shiitake, avocado og vårløk

- * **hosomaki**
- laks med hvitløk (shake ninniku)

- * **nigiri**
laks, tunfisk, reker

- * **gunkanmaki**
- fjordreker marinert i shisoolivenolje med finhakket gul løk
- kongekrabbe
- andelever med fikenkompott

- * sprøstekt lakseskinn med misosyltet hvitløk og lakseørretrogn

- * inari med ris, kimchee svitsjet shiitake og friterte hvitløksflak

- * misomarinert grillet torsk drysset med vårløk og sakesoya dampet spinat toppet med sesamfrø

- * tangsalat av wakame, hijiki og agurk med sesamfrø

- * smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret kantarall

- * **syltede grønnsaker**
- sursøt rødløk
- chili agurk med soyasesam