

## taku catering - 28. september 2007



- \*stillehavsreker i limejuice med aspargesflak
- \*rødspette og tunfisk terrine i yuzusoy med vårløk og avocado
- \*hjerteskjell dryppet med ponzu og ørretrogn

### \*sashimi

tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, kamskjell, søte reker, tiger reker, sild og rødspette

- \* hvit sjokolade med ørretrogn og aonori
- \* sesamlimekorianderchili ceviche av tunfisk, strimlet ingefær, vårløk, toppet med laksetartar
- \* sjøkreps med avocado i limejuice og eggeplommestør

### \*uramaki

- golden: reker, avocado, asparges og 22 karat bladgull  
- vegetar; asparges, agurk, syltet rødløk, shiitake med ao-nori og sesamfrø  
- ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan, søt soya

### \*futomaki

spicycrisp: fritert reke, asparges, avocado og kimcheemayo med sesamfrø

### \*nigiri

laks, tunfisk, reker, sild

### \*gunkanmaki

- fjordreker marinert i shisoolivenolje med finhakket gul løk  
- krabbe med rogn  
- kongekrabbe  
- andelever med søt yuzusoy og bringebær

### \*carpaccio av indrefilet av hest med miso syltet hvitløk

### \*tofu med asparges, strimlet fritert flaskegresskar og friterte hvitløks flak dryppet med kimcheesoya

### \*smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret kantarall

### \*syltede grønnsaker

-sursøt rødløk  
-chili agurk med soyasesam

### \*ingefær og vaniljestang crème brûlée