

taku catering -08. september 2007

*stillehavsreke i limesaft med hummerrogn

*smørtunge og tunfisk terrine i yuzusoy med vårløk, avocado

*hjerteskjell med ørretrogn

*sashimi

tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, makrell, kamskjell, søte reker, tiger reker, smørtunge, hummer

* hvit sjokolade med ørretrogn

*sitron ceviche av laks med avocado, wasabimajones og hakkede pinjekjerner

*uramaki

- rainbow: reker, laks, tun avocado, asparges

- vegetar; asparges, agurk, syltet rødløk, shiitake med ao-nori

- ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan, søt soya

*nigiri

laks, tunfisk, makrell

*gunkanmaki

- fjordreker marinert i shisoolivenolje med finhakket gul løk

- krabbe

- sjøkreps

- andelever med søt yuzusoy og bringebær

*sprøstekt lakseskinssalat med ørretrogn og ponzu

*carpaccio av indrefilet av hest med fritert tynnskåren hvitløk

*tofu i soya med kimchee-enoki, vårløk og fritert strimlet buttersquash

*smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret kantarall

*syltede grønnsaker

-sursøt rødløk

-chili agurk med soyasesam