

11. oktober 2009



## Meny "Eksklusiv"

- \* hjerteskjell med lakserogn i ponzu
- \* laksetartar med avocado, vårløk, lakserogn og nori
- \* kamskjell med rogn
  
- \* sashimi: - tunfisk, laks, tataki laks med hvitløk, tataki av tunfisk i tosa-zu, hellebarn, søte reker og kokt blekksprut
  
- \* laksecevice med avocado, rucola, wasabimayo, lakserogn og pinjekjerner
- \* tunfisktartar med chevre, crème fraiche, og ramsløk
  
- \* nigiri av laks, tunfisk og hellebarn
- \* uramaki med scampi, asparges, avocado og bladgull
  
- \*gunkanmaki med reker og finhakket kepaløk i yuzudressing
  
- \* hvit sjokolade med lakserogn og ao-nori
- \* hellebarn med edamame og granateple med dressinga av calvado og hvit balsamico
  
- \* carpaccio av indrefilet av hest
- \* foie gras i syrlig shisodressing og rødløk
  
- \* uramaki med grillet ris, tunfisk, agurk, parmesan og pinjekjerner
  
- \* grillet akkar med kimchee
- \* kongekrabbe på chiliavocadodip med smørsoyadressing
  
- \* uramaki med ål, agurk og avocado med søt soyadressing
- \* nigiri med ål
  
- \* gunkanmaki med taskekrabbe
  
- \* kamskjell og kantarell stekt i smør og soya
  
- \* tsukemono (pickles)
  - sursøt rødløk
  - ingefær og chilisyltet agurk
  
- \* crème brulee med vanilje og appelsinblomsekstrak

www.taku.no  
info@taku.no  
+47 41 17 89 89