

t a k u 宅【た<】 (s) hus; hjem;
卓【た<】 (s) bord;

s u s h i p r i v a t

***** sushi middag eksklusiv *****

- * hjerteskjell med lakserogn
- * sashimi av sjøkreps i blodappelsinjuice og soya
- * kamskjell med limeskall og limejuice/kamskjellrogn med ingefær og soya

- * sashimi av tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, hamachi(kingfish)
- * sashimi av uer og akkar med tang
- * blekksprut i søt miso med vårløk og blekksprut i søt eddik med wakame

- * laksetartar med avocado, vårløk, lakserogn og noristrimler
- * tunfisktartar med chevre, creme fraiche og ramsløk

- * nigiri med laks med hvitløk, tunfisk med gressløk og scampi med vårløk

- * tunfiskcevice med mango og asparges i tosa-zu

- * gunkanmaki med fjordreker og kepaløk med yuzudressing

- * hvit sjokolade med lakserogn og ao-nori
- * uer med edamame og granateple dresset med calvados og hvit balsamico

- * ricecrisp; uramaki med tunfisk, agurk, pinjekjerner og vårløk i rull med grillet ris og søt soya

- * foie gras i shiso- og limedressing med tabasco, finhakket chili og rødløk toppet med hvitløkschips

- * hosomaki med sjøkreps og vårløk
- * hosomaki med tunfisk og kimcheemayo

- * grillet akkar med kimchee og misosyltet hvitløk

- * misosuppe med hummernudler, vårløk og wakame
- * kongekrabbe med avocadodip og smørsoya

- * caterpillar; uramaki med ål, agurk og avocado
- * nigiri med ål og søy soya

- * entrecote av wagyu med chips av kamskjell

- * peppret shiitake og kamskjell stekt med smør og soya

- * crème brûlée med vanilje, appelsinblomsekstrakt og ingefær

- * tsukemono
---- sursøt rødløk
---- chili- og ingefærsyltet agurk med sesamolje

