

20. januar 2008

Meny "Klassisk"

* hjerteskjell med lakserogn i ponzu	Charlemagne Blanc de Blancs Réserve, brut (Magnum).
* sashimi av sjøkreps med limejuice	Champagne. Frankrike.
* sashimi av tunfisk og laks, tataki av laks og tunfisk, scampi, kamskjell, lakserogn, akkar	Hoegaarten. Hveteøl. Belgia.
<hr/>	
* nigiri med laks, tunfisk, scampi	Becker Landgraf Riesling Trocken 2007. Hvitvin. Tyskland
* sitron- og olivenoljecevice av laks	
* lime- og sesamoljecevice av tunfisk	
* gunkanmaki med fjordreker og løk marinert i yuzudressing	Dopff & Irion Riesling 2005. Hvitvin. Frankrike.
* uramaki ricecrisp: sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan og pinjekjerner med søt soya	Gekkeikan. Sake. USA.
<hr/>	
* misosuppe med kongekrabbenudler, wakame, vaktelegg og vårløk	Kirin Ichiban. Pilsnerøl. Japan.
* grønnsakssticks med misodip	
* chips av kamskjell	Niedermenniger Herrenberg Riesling Spätlese. Hvitvin. Tyskland.
* futomaki med tempurascampi, agurk og kimcheemayo	
* andelever i syrlig chili og shiso dressing	Masumi Karakuchi Kippōn. Sake. Japan.
* uramaki med ål, agurk og avocado med søt soya	
* nigiri av makrell med ingefær og vårløk	
* smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret shiitake	
* grillet akkar	
* inari med finskåren vårløk og sesamfrø	
<hr/>	
* crème brulee med vanilje og appelsinblomst	Chateau Imperial Tokaj, Tokaji Azu, 2001, Ungarn.
<hr/>	
* tsukemono	
- sursøt rødløk	<i>Drikkemeny</i>
- chili- og ingefærmarinert agurk med syrlig og salt sesamolje	<i>komponert av Peder Selmer</i>