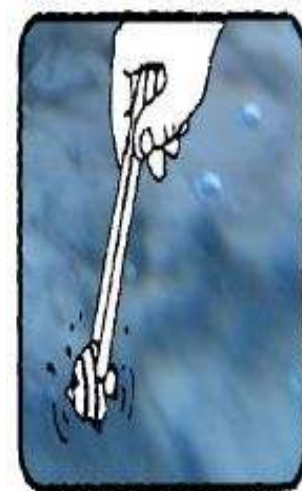


t a k u 宅【た<】(a) hus; hjem;
卓【た<】(a) bord;

s u s h i p r i v a t



*** sushi middag klassisk ***

- * vongole med lakserogn
- * tunfisktartar med avocado, vårløk og sesamfrø i yuzusoya
- * lakstartar med avocado og vårløk i yuzusoya toppet med noristrimler
- * sashimi
 - tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, kamskjell, akkar, lakserogn, kveite
- * sashimi "new style"
 - tunfisk, laks, kveite
- * kveitefett med shichimisoya
- * tunfiskceviche med asparges dresset med limejuice og sesamolje
- * kveite med edamame og granateple dresset med hvit balsamico og calvados
- * hvit sjokolade med lakserogn og ao-nori
- * nigiri
 - laks, tunfisk, scampi
- * uramaki
 - ricecrisp: sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan med søt soya;
 - california: scampi, asparges, avocado, bladgull og sesamfrø
 - caterpillar: ål, agurk og avocado med søt soya
- * grillet akkar
- * tataki av hest med vårløk og olivenolje
- * salat med sprøstekt lakseskinn og lakserogn
- * kongekrabbe med avocadodip og smørsoya
- * gunkanmaki
 - reker i yuzudressing og olivenolje med finhakked rødløk
- * andelever i syrlig og chilisterk shisodressing
- * hosomaki
 - tunfisk med kimcheemayo
 - asparges
 - laks med vårløk
- * peppret kantarell og kamskjell stekt med smør og soya
- * crème brûlée med ingefær og vanilje
- * tsukemono
 - sursøt rødløk