

taku catering - 06. oktober 2007



- *stillehavsreker i limejuice med aspargesflak
- *hellebarn og tunfisk terrine i yuzusoy med vårløk og avocado
- *hjerteskjell med ørretrogn dryppet med ponzu

*sashimi

tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, kamskjell, søte reker, tiger reker, hellebarn

- * hvit sjokolade med ørretrogn og aonori
- * tunfiskceviche av limejuice, sesamolje, chili og koriander
- * laksetartar med mango, vårløk og julienne av babyfennikel

*uramaki

- golden: reker, avocado, asparges og 22 karat bladgull
- vegetar; asparges, agurk, syltet rødløk, shiitake med ao-nori og sesamfrø
- ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan, søt soya

*futomaki

spicycrisp: fritert reke, asparges, avocado og kimcheemayo med sesamfrø

*nigiri

laks, tunfisk, hellebarn

*gunkanmaki

- fjordreker marinert i shisoolivenolje med finhakket gul løk
- krabbe med rogn
- ørretrogn med eggeplommestrø
- manet med finternet agurk i sesamolje
- andelever med søt yuzusoy og fikenbåter

*hestecarpaccio av indrefilet med friterte hvitløksflak

* fritert, kokt og stekt flaskegresskatrio med ris og kråkebollerogn

*smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret kantarall

*syltede grønnsaker

-sursøt rødløk
-chili agurk med soyasesam

*ingefær og vaniljestang crème brûlée