

## taku catering - 17. september 2007



- \*stillehavsreker og flate reker i limejuice med hummerrogn
- \*kveite og tunfisk terrine i yuzusoy med vårløk og avocado
- \*hjerteskjell med ørretrogn

### \*sashimi

tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, kamskjell, søte reker, tiger reker, hummer og akkar med mirinblekk

- \* hvit sjokolade med ørretrogn
- \* sesamlime ceviche av tunfisk med finhakket gressløk og mango
- \*sitron og konbu ceviche av laks med avocado, wasabimajones, hakkede pinjekjerner og ørretrogn

### \*uramaki

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

### \*nigiri

laks, tunfisk, reker

### \*gunkanmaki

- fjordreker marinert i shisoolivenolje med finhakket gul løk  
- krabbe  
- kongekrabbe  
- hummer  
- andelever med søt yuzusoy og bringebær

\*sprøstekt lakseskinnsalat med ørretrogn, baby fennikel og ponzu

\*carpaccio av indrefilet av hest med miso syltet hvitløk

\*sursøt fritert laksebuk og tofu i soya med kimchee-enoki, vårløk og fritert hvitløk

\*smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret kantarall

### \*syltede grønnsaker

-sursøt rødløk  
-chili agurk med soyasesam

\*ingefær og vaniljestang crème brûlée