

## taku catering - 29. februar 2008



### \*\*\* sushi middag \*\*\*

- \* sjøkreps sashimi
- \* hjerteskjell med laksørretrogn i ponzu
- \* hamachi og tunfisk terrine i yuzusoy med vårløk og avocado, toppet med sevruga
  
- \* sashimi
  - tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, søte reker, hamachi, kamskjell, blekksprut, laksørretrogn, hokkegai
  
- \* blekksprut i søt miso med sesamfrø
- \* blekksprut med wakame og rettich i søt eddik
  
- \* grønnsakssticks med misodip
  
- \* hvit sjokolade med laksørretrogn og ao-nori
- \* hamachi med edamame og granateple med dressing av hvit balsamico og calvados
- \* laksettartar med avocado og vårløk i yuzusoy
  
- \* futomaki
  - vegetar: agurk, takuwan, syltet rødløk, shiitake
  
- \* uramaki
  - ricecrisp: sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan og pinjekjerner med søt soya
  - caterpillar: ål, agurk, vårløk og avocado
  
- \* salat med sprøstekt lakseskinn og nori
  
- \* carpaccio av hest med hvitløkschips
  
- \* nigiri
  - laks, tunfisk, tigerreke, sverdfisk, ål
  
- \* gunkanmaki
  - akkar marinert i sitronolivenolje med hvitløk og kvernet pepper
  - kongekrabbe
  
- \* tofu med kimcheestekt gresskar og kråkebollerogn
- \* kongekrabbe på guacamole med smørsoya
- \* ingefærdampet torskerogn med rettich
  
- \* smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret shiitake
  
- \* andelever med trøffelolje og ao-nori
  
- \* tsukemono
  - sursøt rødløk
  - syrlig sterk miniaubergine