

## Taku catering – meny 8. mars

- \* hjerteskjell med laksørretrogn i ponzu
- \* laksetartar med avocado, fennikel og nori i yuzusoy
- \* tunfisktartar med avocado, vårløk og sesamfrø i yuzusoy
  
- \* sashimi av tunfisk, laks, tataki av laks og tunfisk, søte reker, tiger reker, hamachi, kamskjell, hokkegai, laksørretrogn,
  
- \* blekksprut i søt miso med sesamfrø
- \* blekksprut med wakame og rettich i søt eddik
  
- \* grønnsakssticks med misodip
  
- \* hvit sjokolade med laksørretrogn og ao-nori
- \* kveite med edamame og granateple dresset med calvados og hvit balsamico
- \* sashimi av skjøtkreps
  
- \* futomaki vegetar: agurk, shiitake, syltet rødløk, takuwan, asparges og avocado
  
- \* nigiri med laks, tunfisk, tigerreke, sverdfisk, hamachi
  
- \* salat med sprøstekt lakseskinn og rogn
- \* carpaccio av hest med hvitløkschips
  
- \* uramaki ricecrisp: sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan og pinjekjerner med søt soya
  
- \* akkar marinert i sitronolivenolje med hvitløk og pepper
- \* mini gunkanmaki med glassmanet og finhakked agurk med sesamolje
  
- \* gunkanmaki med fjordreker og løk marinert i yuzudressing
  
- \* hoso maki med spicy sverdfisk og purre
  
- \* tofu med kimcheestekt gresskar og finhakked purre
- \* kråkebollerogn og agurk
- \* ingefærdampet torskerogn med rettich
  
- \* smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret shiitake
  
- \* inari med finskåren vårløk og sesamfrø
  
- \* andelever med trøffelolje og ao-nori, pyntet med physalis
  
- \* crème brulee med vanilje og ingefær
  
- \* tsukemono
  - sursøt rødløk
  - syrlig chili miniaubergine