

11. september 2009



Meny "Eksklusiv"

- * hjerteskjell med lakserogn i ponzu
- * tartartrio med laks, vårløk og sitron, tunfisk, vårløk og yuzu, kingfish, edamame og ponzu
- * sashimi: - tunfisk, laks, tataki av tunfisk, kingfish, makrell, kamskjell, rå akkar, kokt akkar og kokt blekksprut
- * ceviche med laks og sitron
- * ceviche med tunfisk, asparges og lime
- * lakstataki, med agurk, posjert vaktelegg, lakserogn og grovkvernet pepper
- * nigiri av laks, tunfisk og makrell
- * uramaki med scampi, asparges, avocado og bladgull
- *gunkanmaki med reker og finhakket kepaløk i shisodressing
- * hvit sjokolade med lakserogn og ao-nori
- * carpaccio av indrefilet av hest
- * foie gras i syrlig shisodressing og rødløk
- * uramaki med ål, agurk og avocado med søt soyadressing
- * nigiri med ål
- * uramaki med grillet ris, tunfisk, agurk, parmesan og pinjekjerner
- * grillet akkar med kimchee
- * gunkannmaki med taskekrabbe
- * wagyubiff med kamskjellchips
- * kamskjell og kantarell stekt i smør og soya
- * tsukemono (pickles)
 - sursøt rødløk
 - ingefær og chilisyltet agurk
- * petit four og grønn te is

www.taku.no
info@taku.no
+47 41 17 89 89