

t a k u 宅【た<】 (s) hus; hjem;
卓【た<】 (s) bord;

s u s h i p r i v a t

*** sushi middag klassisk ***

- * hjerteskjell og laksørretrogn med sitronjuice og soya
- * hummer med rogn i limejuice
- * lakstartar med avocado, gressløk og noristrimler

* sashimi

- tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, uer, søte reker, scampi, kamskjell

- * blekksprut i søt miso med sesamfrø

- * blekksprut med wakame og rettich i søt eddik

- * hvit sjokolade med laksørretrogn og a-onori

- * uer med granateple og edamame dresset med hvit balsamico og calvados

* nigiri

- laks, tunfisk, scampi, uer

* uramaki

- golden: scampi, asparges og avocado toppet med bladgull

- tunfisk med avocado, asparges og vårløk

- ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan med søt soya

- * salat med sprøstekt lakseskinn og laksørretrogn

- * stekt foie gras og hummer i spicy shisodressing

* gunkanmaki

- fjordreker marinert i yuzudressing med finhakket løk

- * gresskar kokt i dashi med grillet kråkebollerogn

- * kongekrabbe med avocadodip og smørsoya

- * ingefærstekt kamskjellrogn med tofu og shiitake

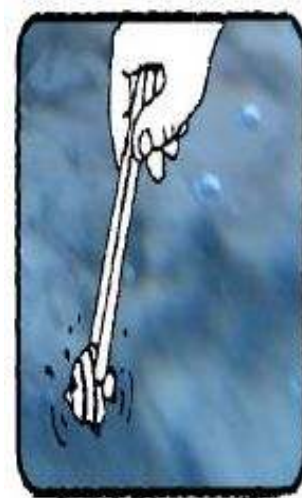
- * peppret kantarell og kamskjell stekt med smør og soya

- * andelever og fiken

* tsukemono

- sursøt rødløk

- salt og syrlig syltet agurk med ingfær og chili



taku.no
info@taku.no