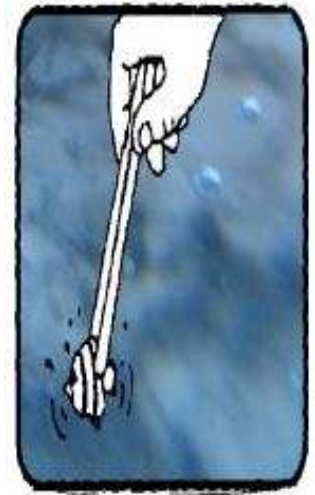


taku; sushi privat - 14. mai 2008



*** sushi middag ***

- * hjerteskjell med laksørretrogn i ponzu
- * turtartar med avocado, vårløk, sukkerertspire og sesamfrø i yuzusoy
- * lakstartar med avocado, gressløk og noristrimler

- * **sashimi**
 - tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, kingfish, søte reker, scampi, kamskjell og makrell

- * blekksprut i søt miso med sesamfrø
- * blekksprut med wakame og rettich i søt eddik

- * hvit sjokolade med laksørretrogn og aonori
- * sashimi av sjøkreps i limejuice
- * sashimi av flatereker (amerikareke)

- * **nigiri**
 - laks, tunfisk, makrell, kingfish, ål

- * **uramaki**
 - laks: asaparges, reker, avocado og gressløk toppet med bladgull og laksørretrogn
 - ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan og pinjekjerner med søt soya;
 - caterpillar; avocado, ål og agurk med søt soya

- * salat med sprøstekt lakseskinn og laksørretrogn
- * sashimi av vågehval med sesamfrøpasta og gressløk
- * stekte kamskjellrogn med med ingefærsoya

- * **gunkanmaki**
 - fjordreker marinert i shisodressing og olivenolje med finhakket rødløk

- * **hosomaki**
 - kamskjell med vårløk og kimcheemayo

- * teriyaki av laks med gressløk
- * teriyaki av kylling med kimcheemayo og vårløk

- * tofu med kimcheestekt enoki, misogrillet flaskegresskar, vårløk og ingefær
- * kongekrabbe på avocadodressing med smørsoya
- * kråkebollerogn med finskåren agurk, frisesalat, og shiso

- * smørsoyastekte shimegi og kamskjell

- * wagyu biff med andelever

- * **tsukemono**
 - sursøt rødløk

- * petit four, miniananas og jordbær