

t a k u

s u s h i p r i v a t

宅【たく】(s) hus; hjem;
卓【たく】(s) bord;

*** sushi middag eksklusiv ***

- * sashimi av sjøkreps med limejuice
- * tunfisktartar med chevre toppet med crème fraîche og wasabimasago
- * lakstartar med avocado og vårløk i yuzusoya toppet med noristrimler

* sashimi

- tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, søte reker, kamskjell,, akkar, lakserogn

* sashimi "new style"

- tunfisk, laks

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

- * tunfiskceviche med asparges dresset med limejuice, sesamolje og chili
- * lakseceviche med mango dresset med sitronjuice, olivenolje, koriander og hvitløk
- * hvit sjokolade med lakserogn og ao-nori

* nigiri

- laks, tunfisk, scampi

* uramaki

- ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan med söt soya;
- california; scampi, asparges, avocado, bladgull og sesamfrø

- * grillet akkar miso, grillet akkar med eggeplomme, grillet akkar med kimchee
- * tataki av hest med hvitløkschips
- * salat med sprøstekt lakseskinn og lakserogn

* kongekrabbe med avocadodip og smørsoya

* gunkanmaki

- reker i yuzudressing og olivenolje med finhakket rødløk

* tofu med kimcheestekt shimeji, shiitake, ingefær og vårløk

- * andelever i syrlig og chilisterk shisodressing
- * nigiri av andebryst

* hosomaki

- tunfisk med kimcheemayo og vårløk
- asparges

* wagyubiff med misostekt flaskegresskar

- * peppret kantarell og kamskjell stekt med smør og soya

* crème brûlé med ingefær og vanilje

* tsukemono

- sursöt rødløk
- syrlig og chilisterksyltet agurk med sesamolje og ingefær
- takuan

