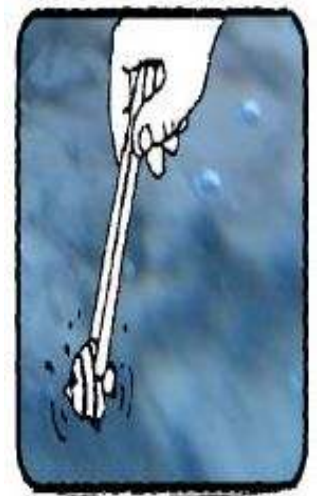


t a k u 宅【た<】(s) hus; hjem;
卓【た<】(s) bord;

s u s h i p r i v a t



*** sushi middag klassisk ***

- * hjerteskjell med lakserogn
- * laksetartar med avocado, vårløk og lakserogn med yuzusoya
- * tunfisktartar med avocado, vårløk, sesamfrø og nori med yuzusoya

- * sashimi av tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, kamskjell, lakserogn, hellebarn og akkar

- * tunfiskceviche av lime og sesamolje med asparges og eggeplommestrø
- * lakseceviche av sitron og olivenolje med chalottløk og granateple

- * nigiri med laks, tunfisk og scampi
- * california; uramaki med scampi, asparges, avocado, vårløk og sesamfrø

- * ceviche av tunfisk med asparges og eggeplommestrø
- * ceviche av laks med finternet kepaløk og agurk

- * ricecrisp; tunfisk, agurk, pinjekjerner og vårløk i rull med grillet ris og søt soya

- * kokt akkar i dressing av sitron og olivenolje med hvitløk og svart pepper
- * minigunkanmaki med glassmanet i sesamolje og finternet agurk

- * gunkanmaki med reker i yuzudressing og finhakket chalottløk

- * ingefær og mirin og soyadampet torskerogn med kimcheestekt shimejisopp
- * breiflabblever stekt i smør og soya

- * caterpillar; uramaki med ål, agurk og avocado
- * hosomaki hamachi, vårløk og kimcheemayo

- * andelever i lime- og shisodressing med grønn tabasco, finhakket chili og rødløk

- * peppret shiitake og kamskjell stekt med smør og soya

- * crème brûlée med vanilje, appelsinblomsekstrakt og ingefær

- * tsukemono
 - sursøt rødløk
 - chili- og ingefærsyttet agurk med sesamolje