

taku; sushi privat - 9. mai 2008

*** sushi middag ***

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

* sashimi

- tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, kingfish, laksørretrogn

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

* hvit sjokolade med laksørretrogn og aonori

- * sashimi av laks med asparges, pinjekjerner og lakserogn med wasabimayo
- * tofu med ingefær, og finhakket agurk og rødløk

* nigiri

- laks, tunfisk, scampi, kingfish

* uramaki

- california: scampi, asparges og avocado toppet med sorte sesamfrø og bladgull
- ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan med søt soya

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

* gunkanmaki

- fjordreker marinert i shisodressing med finhakket løk

- * teriyaki av laks med gressløk
- * teriyaki av kylling med kimcheemayo og vårløk
- * misosuppe med tofu, wakame og vårløk
- * kongekrabbe på avocadodressing med smørsoya

* andelever med trøffelolj

* tsukemono

-sursøt rødløk

