

allergi overfor fisk

Når man reagerer på proteiner fra fiskekød



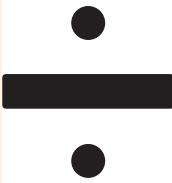
muligheder

snacks

- Ebi hapser

sushi

- Nigiri [reje, sød reje, inari, beef tataki med gomadressing eller avokado, asparges, gunkan med foie gras]
- Futomaki [ebi hot big, ebi tempura big uden masago]
- Hosomaki [ebi maki, spicy ebi, negi ebi, avocado maki, kappa maki, mango maki]
- Kaburimaki [yummy roll, bling bling roll uden flyvefiskerogn, ebi panko]
- Uramaki [crispy ebi roll, california de luxe roll uden flyvefiskerogn]
- Beef tataki med tangsalat & gomadressing
- Rispirsroller [krebs, and, softsheell crab og beef]
- Wraps med and & foie gras
- Handroll m. ebi tempura



undgå

snacks

- Misosuppe [indeholder hondashi – en grundfond baseret på fisk]

sushi

- Frabed spicy sauce i maki ruller
- Gulerødder i green maki big [er kogt i en marinade som indeholder fisk]
- Tamago [indeholder hondashi, en grundfond baseret på fisk]
- Masago og flyvefiskerogn
- Kanikama
- Futomaki [undgå alle ruller med fisk & kanikama]
- Hosomaki [undgå alle ruller med fisk i]
- Kaburimaki [undgå alle ruller med fisk & kanikama]
- Uramaki [undgå alle ruller med fisk & kanikama]

sticks

- Kimchee [her indgår japansk chilisaucе, som indeholder fisk]

fortsættes næste side ...

allergi overfor fisk

Når man reagerer på proteiner fra fiskekød



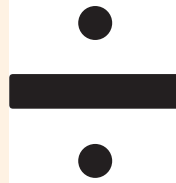
muligheder

sticks

- Japansk tangsalat med sesam & chili
- Japansk kartoffelsalat
- Sticks [fravælg shiromi no miso, shake-teriyaki, shake bacon & panko paneret hvidfisk]
- Pip og pølse med og uden tilvalg [uden kimchee]
- kyllingesalat, andesalat og veggie salat

dessert

- Alle desserter



undgå

dips & dressinger

- Dip, saucer og dressinger [chili dip, wasabi caesar dressing [indeholder ansjoser],
- Spicy misodip og zarusoba sauce, naam jim dip [fiskesauce], spicy sauce]
- Murasaki soya [indeholder hondashi – en grundfond baseret på fisk]
- Frabed spicy sauce i maki ruller