

Sushimi: Helt rått!

Adresse: Strandkaien 18, 5013 Bergen

Testet: Sashimi kombinasjonsboks med 30 biter kombinert sashimi, nigiri, maki og sjøgressalat til 449 kr.



Foto: Odd Mehus

Sushimi sin versjon av California roll inneholder en frisk krabbemiks av kongekrabbe, taskekrabbe og crabsticks. Den milde krabbe smaken fungerer godt sammen med rognen som makibitene er toppet med. Makien er velsmakende og skiller seg ut fra de ellers like rullene som sushimenyene i Bergen bærer preg av.

Bitene har rikelig med fyll og metter godt.

Futomaki med tunfisk har i tillegg til friske grønnsaker et innslag av takuan som er knasende biter av syltet reddik. Dette gir en deilig syrlig smak som fungerer godt som kontrast til chilimajonesen. Sett bort ifra at tunfisksashimien har litt for bløt tekstur som forsterkes av at de er skåret i for tykke skiver, har råvarene gjennomgående høy kvalitet.

På Sashimi får du enkel, men velsmakende sushi. Sjømaten er stjernen og de øvrige ingrediensene fremhever de gode smaken i råvarene.



Foto: Odd Mehus

Endelig en boks helt fri for kremost! Sushimi holder til i samme lokale som fiskehandleren Strandkaien fisk. Dette gjenspeiler seg i råvareutvalget. Her er «less is more», og det er tydelig at de etterstreber høy kvalitet. Delikate biter med smøraktig kamskjellsashimi med et dryss av rød tobiko bidrar med god saltsmak til den milde sjømaten. Sjøtangsalaten som serveres til er et godt tilskudd i boksen.