



# PALMEN

RESTAURANT

SELSKAPSMENY 819,-  
SET DINNER MENU 819,-

Vi ber vennligst om at det velges én hovedrett for hele selskapet hvis dere er 7 personer eller flere. Informasjon om allergier eller spesielle dietter må være oss i hende senest 3 dager før ankomst.

Selskapet belastes for de bestilte antall menyer, hvis ikke annet er avtalt.  
Siste frist for endringer kl 12:00 dagen før ankomst.

We kindly request that one menu is chosen for the entire party if you are 7 people or more. Information on allergies and special diets must be sent to us no later than 3 days prior to arrival.

The party will be charged for the ordered numbers of the menus, unless otherwise is agreed on. Changes must be sent latest 12:00 the day prior to the event.





# PALMEN

RESTAURANT

## FORRETT – STARTER

KTARTAR AV TUNFISK

TARTAR OF TUNA

Tatar av tunfisk, syltet sitron, syltet selleri, taragonemulsjon, tørket ramsløk og løktuile  
Tatar of tuna, preserved lemon, pickled celeriac, tarragon emulsion, dehydrated ramson and onion tuile

INNEHOLDER / CONTAINS: Fisk/Fish, Egg, Sulfitter/Sulfites

## HOVEDRETTER - MAIN COURSES

PANNESTEKT PIGGVAR

PAN FRIED TURBOT

Pannestekt piggvar, jordskokk krem, potetfondant, syltede stikkelsbær, veloute, dillolje og ørretrogn  
Pan-fried Norwegian turbot, cream of Jerusalem artichoke, potato fondant, pickled gooseberries, veloute, dill oil and  
trout roe

INNEHOLDER / CONTAINS: Fisk/Fish, Melk/Milk

## ELLER – OR

INDREFILLET AV NORSK STORFEKJØTT

TENDERLOIN OF NORWEGIAN BEEF

Indrefilet av norsk storfekjøtt, potetmousseline med brunt smør, glaserte babygulrøtter, tørket skogssopp, rødvinssaus  
og benmargssmør

Tenderloin of norwegian beef, brown butter infused potato mousseline, glazed baby carrots, dehydrated forest  
mushroom, red wine sauce and bone marrow butter

INNEHOLDER / CONTAINS: Melk/Milk, Sulfitter/Sulfites, Selleri/Celery

## DESSERT – DESSERT

BERRY BLISS

Serveres med en kompott av jordbær og stikkelsbær kamille kake med lacto fermentert rabarbra sorbet og  
hulleblomst kaviar

Served with compote of gooseberry and strawberry paired with a chamomile cake and lacto fermented rhubarb  
sorbet and elderflower caviar

INNEHOLDER / CONTAINS: Melk/Milk, Mandeler/Almonds, Egg, Hvete/Wheat



# PALMEN

RESTAURANT

## VINANBEFALNINGER – WINE SUGGESTIONS

### TARTAR AV TUNFISK TARTAR OF TUNA

Verdejo Marques De Caceras Rueda Spain	680,-
Vermentino La Pettegola Castello Banfi Tuscany Italy	825,-
Chablis Jean-Marc Brocard Burgund France	950,-

### PANNESTEKT PIGGVAR PAN FRIED TURBOT

Chenin Blanc Reyneke Wines Stellenbosch South Africa	805,-
Grüner Veltliner Langenlois Weigut Rudolf Rabl Austria	865,-
Chardonnay Black Stallion Winery Napa Valley USA	1245,-

### INDREFILLET AV NORSK STORFEKJØTT TENDERLOIN OF NORWEGIAN BEEF

Le Pigeonnier Côtes du Rhône Vieilles Vignes Rhône France	745,-
Le Volte del Ornellaia Tuscany Italy	995,-
Cabernet Sauvignon Black Stallion Winery Napa Valley California USA	1225,-

### BERRY BLISS

Royal Tokaj Late Harvest Hungary	76,- 6 cl
Riesling Sweet Agnes Seifried Winemakers Collection New Zealand	149,- 6 cl