

MENY

À LA CARTE

FORRETTER

CEVICHE 95.-

Råmarinert laks og kamskjell serveres med avokado, mango, chili, koriander og frittert hvetetortilla.

Inneholder F, G

VICHYSOISE 75.-

Potet og purreløk suppe, serveres med vårløksolje, krutonger og bacon.

Inneholder G, M

HVIT ASPARGES 95.-

Smørstekt hvit asparges serveres med godt modnet spekeskinke, røkt majones og småsalater.

Inneholder E, M, Sn, So

DAGENS HUSMANNSKOST

189.-

HVER DAG SERVERER VI DAGENS RETT I RESTAURANTEN

Spør din servitør om hva vi kan tilby deg i dag!

HOVEDRETTER

HONNING OG URTEGLASERT SVINECARRÈ 245.-

Carrè av svin serveres med langtidsstekt portobellosopp, syltet sjarlottløk, sotet hvit asaprges, potetpurè med ramsløk og bearnaise.

Inneholder E, M

FARSERT LIVECHE KYLLING 185.-

Farsert kylling serveres med sauterte grønnsaker, ovnsbakte poteter og rødvinsaus tilsmakt timan & hvitløk.

Inneholder E, M, So, Su

PANNESTEKT ISHAVSRØYE 165.-

Pannestekt ishavsrøye med syltet agurk, fennikel og gule betes. Serveres med ovnsbakte poteter og rømmesaus.

Inneholder F, M, Su

DESSERTER

KARAMELL DUO 85.-

Karamellkrem og karamellis med salte peanøtter serveres med crumble, mørk sjokolade og poprocks.

Inneholder E, M, P

MILLE FEUILLE 115.-

Bringebær, ristede pistasjnøtter og gresk yoghurt legges lagvis mellom sprø honningsbakt filodeig.

Inneholder E, M, N

SITRONTERTE 95.-

Sitronterte med marengslokk serveres med vaniljeis blåbærsalat og coulis.

Inneholder E, G, M

Har du matallergi eller matintoleranse? / Do you suffer from food allergy or food intolerance?

B=Bløtdyr, E=Egg, F=Fisk, G=Gluten, Lu=Lupin, M=Melk, N=Nøtter, P=Peanøtter, S=Skalldyr, Se=Sesamfrø, Sl=Selleri, Sn=Sennep, So=Soya, Su=Sulfitter
B=Molluscs, E=Eggs, F=Fish, G=Gluten, Lu=Lupins, M=Milk, N=Nuts, P=Peanuts, S=Shellfish, Se=Sesame seeds, Sl=Celery, Sn=Mustard, So=Soy, Su=Sulphites