

SELSKAPSMENY

Vi ønsker at større selskaper (over 15 personer) forhåndsbestiller maten. Samme retter til hele selskapet, med unntak for allergier.



FORRETTER

*Kamskjell- og sild tartar,
med dill, agurk og pepperrot
Scallop- and herring tartare, served with dill,
cucumber and horseradish
160,-
Allergener: bløtdyr, fisk, egg, sennep*

*Rødbeter med røkt nyr,
granateple, honning og hasselnøtter
Beetrots with smoked nyr, pomegranate
and honey and hazelnuts
140,-
Allergener: melk, hasselnøtt, sennep*

HOVEDRETTER

*Dagens fisk med hasselbakkpotet,
sesongens grønnsaker og hollandaise
Fish of the day with hasselback potatoe, seasonal
veggies and hollandaise sauce
260,-
Allergener: Fisk, egg, melk, hvete, rug*

*Oksekjake med brendt løk,
sesongens grønnsaker og rødvinnsaus
Beef cheeks with red wine sauce,
burned onion and mustard glazed potatoes
280,-
Allergener: sennep, sulfitt*

DESSERTER

*Sjokolade nemesis med vanilje-is,
karamelliserte solsikkefrø og bær
Chocolate nemesis with vanilla icecream,
carmelized sunflower seeds and forest fruit
140,-
Allergener: Melk, hvete*

*Cocos-rispudding
med mango og limesorbet
Coconut rice pudding with
mango and lime sorbet
120,-
Allergener: melk, (kan lages uten melk)*