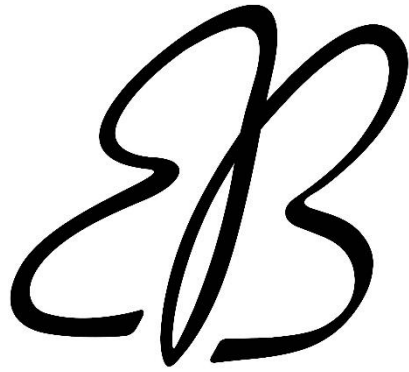




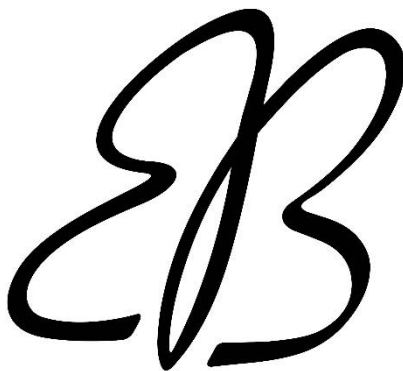
APERITIFF

Prosecco 119,-
Cremant de Bourgogne 129,-
Champagne Langlet 195,-
Alkoholfri 79,-

Cocktial

Dry martini 159,-
Aperol Spritz 169,-
Gin and tonic 179,-
Margarita 179,-

3-6 Retter meny



1. Grillet kalvetartar

Glaserte betes, sprø rug, reddik, vaktel egg og kapers-emulsjon
(*Selleri, melk, rug, hvete, egg, sennep*)

2. Pannestekt kamskjell

Fersk spaghetti, urtechips, Kalix løyrom, gressløk saus.
(*Bløtdyr, melk, egg, hvete*)

3. Breiflabb

Pac-choy, blomkålkrem, syltet blømkål og mangosalsa.
Lime-kokkos saus
(*Fisk, blåskjell, selleri, melk*)

4. Årets lamme kjøtt fra Gjemnes!

Urtestekt lamme filet og pølse, kantareller, skorsonerrot,
mandelpotet krem og rosmarinsaus.
(*Melk, sennep, selleri*)

5. Taleggio

Servert med nystekt brioche, eplekompott, peckan-nøtter og basilikum
honning.
(*Melk, hvete, nøtter*)

6. Pære og vanilje

Marinert pære, vaniljekrem, kardemomme iskrem og salt karamellsaus
(*Melk, hvete, havre, egg*)

3-Retter: 825,- (rett 1,4 og 6)

4-Retter: 960,- (rett 1,3, 4 og 6)

5-Retter: 1099,- (rett 1,2,3,4 og 6)

6-Retter: 1220,-

Nystekt brød og smør serveres til alle menyer

Ala-carte meny

Forretter:

Grillet kalvetartar

195,-

Glaserte betes, sprø rug, rødløk, vaktel, egg og kapers-emulsjon
(Selleri, melk, rug, hvete, egg, sennep)

Pannestekt kamskjell

225,-

Fersk spagetti, urtechips, Kalix løyrom, gressløk saus.
(Bløtdyr, melk, egg, hvete)

Hovedretter:

Breiflabb

565,-

Pac-choy, blomkålkrem, syltet blømkål og mangosalsa.
Lime-kokkos saus
(Fisk, blåskjell, selleri, melk)

Årets lamme kjøtt fra Gjemnes!

545,-

Urtestekt lamme filet og pølse, kantareller, skorsonerrot,
mandelpotet krem og rosmarinsaus.
(Melk, sennep, selleri)

Dessert/ost:

Taleggio

235,-

Servert med nystekt brioche, eplekompott,
peckan-nøtter og basilikum honning.
(melk, hvete, nøtter)

Pære og vanilje

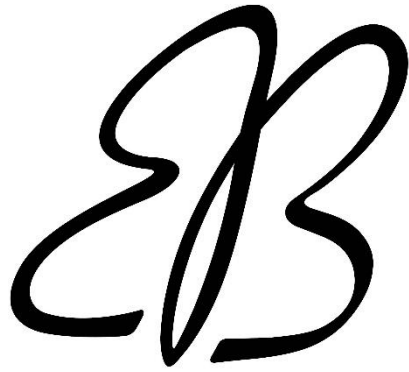
179,-

Marinert pære, vaniljekrem, kardemomme iskrem og salt karamellsaus
(Melk, hvete, havre, egg)

Sorbet og bær

179,-

To kuler sorbet, bær og havresmuler.
(Hvete, melk, havre, egg)



Vinpakke:

Vinpakke for 3-6 retters meny

1. Xavier monnot, Cremant Blanc de Blancs
2. Heiligen Blutberg, Riesling
3. Xavier monnot, Chardonnay Bourguignons
4. Finca San Martin, Crianza 2021
5. Recioto della Valpolicella
6. Barrichi, Regina Felicita (Icewine Piemonte)

3-Retter: 585,-

5-Retter: 845,-

4-Retter: 735,-

6-Retter: 1050,-



Avec

Cognac

Bache 3 Kors	129,-
Bache XO	159,-
Bache Seranité	189,-
Martell XO	249,-

Whisky

Famous Grouse	129,-
Macallen 12 år	159,-
Lagavulin 16 år	169,-
Bourbon Bulleit	135,-
Annet	
Ron Zacapa 23	159,-
Baileys	110,-

Kaffe

Sort kaffe	49,-
Espresso	55,-
Latte, cappuchino,	
Americano,	65,-
Te	42,-

Cocktails

Gin and tonic	179,-
Whiskey Sour	179,-
Negroni	179,-
Espresso martini	179,-
Pornstar martini	179,-
Moscow mule	179,-
Irish coffee	169,-

Annen drikke:

Mineralvann	59,-	Alkoholfri øl 0,4	89,-
Dahls 0,4	118,-	Jacobs creek alkoholfri hvitvin	79,-/345,-
1664 Blanc 0,3	112,-	Jacobs creek alkoholfri rødvin	79,-/345,-