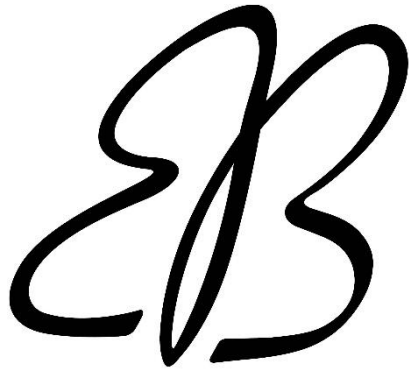


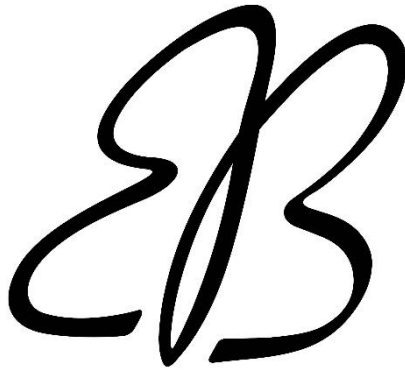


APERITIFF

Prosecco	115,-
Cremant de Bourgogne	129,-
Champagne Langlet	185,-
Alkoholfri	79,-

Cocktial

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



3-6 Retter meny

1. Tunfisktartar

Tom yum espuma, mango, sesam og sprø won-ton.
(fisk, melk, sesam, hvete)

2. Kylling og løyrom

Bakt selleri, løyrom, sprøtt kyllingskinn og blåskjellsaus.
(bløtdyr, selleri, melk, fisk)

3. Grillet piggvar

Blomkål, tempura, rosenkål og smørsaus med n'duja
(fisk, hvete, melk og sennep)

4. Glasert andebryst

Sprø terte med sopp, kål og potet-trøffel crem.
Solbørsaus.

(Melk, hvete, selleri, sennep)

5. Edel frue fra Tingvoll ost

Servert med nystekt brioche, eplekompott, peckan nøtter og lime-
lønnesirup glace.

(melk, hvete, nøtter)

6. Baileys mousse

Salt karamell, skogsbær og marengs. Karamellisert peckan-nøtt is.
(melk, peckannøtter, hvete og egg)

3-Retter: 755,- (rett 1,4 og 6)

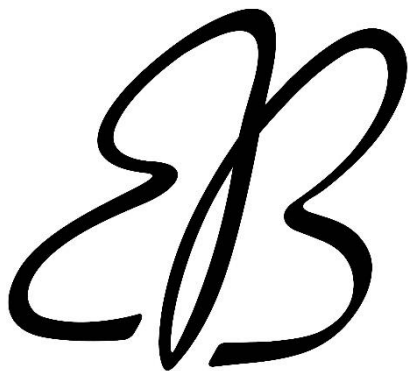
4-Retter: 859,- (rett 1,3, 4 og 6)

5-Retter: 989,- (rett 1,2,3,4 og 6)

6-Retter: 1175,-

Nystekt brød og smør serveres til alle menyer

Ala-carte meny



Forretter:

Tunfisktartar

215,-

Tom yum espuma, mango, sesam og sprø won-ton.
(fisk, melk, sesam, hvete)

Kylling og løyrom

225,-

Bakt selleri, løyrom, sprøtt kyllingskinn og blåskjellsaus.
(bløtdyr, selleri, melk, fisk)

Hovedretter:

Grillet piggvar

485,-

Blomkål, tempura, rosenkål og smørsaus med n'duja
(fisk, hvete, melk og sennep)

Glasert andebryst

475,-

Sprø terte med sopp, kål og potet-trøffel crem.
Solbørsaus.
(Melk, hvete, selleri, sennep)

Dessert/ost:

Edel frue fra Tingvoll ost

235,-

Servert med nystekt brioche, eplekompott,
peckan nøtter og lime-lønnesirup glace.
(melk, hvete, nøtter)

Baileys mousse

185,-

Salt karamell, skogsbær og marengs.
Karamellisert peckan-nøtt is.
(melk, peckannøtter, hvete og egg)

Sorbet og bær

179,-

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



Vinpakker:

Vinpakke for 3-6 retters meny

1. Anselmo Mendes. Alvarinho
2. Chollet. Pouilly-Fumeé
3. Zuccardi serie A. Chardonnay
4. Ch. Bonnet Reserva
5. Taylor late bottled vintage. Portvin
6. Saracco Moscato d'Asti

3-Retter: 585,-

5-Retter: 825,-

4-Retter: 735,-

6-Retter: 950,-

Wine-lover pakke for 3-6 retters meny

1. Ch. Michelle Riesling Dry.
2. Trimbach Pinot Gris
3. Laroche chardonnay Saint Martin.
4. Ogier Cote Rotie mon Village
5. Taylor Tawny port 10
6. Cavicholie Lambrusco

3-Retter: 825,-

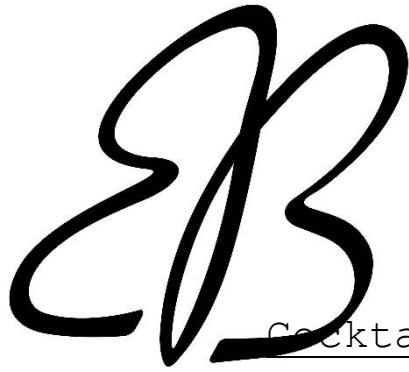
5-Retter: 1075,-

4-Retter: 975,-

6-Retter: 1295,-

Annen drikke:

Mineralvann	59,-	Alkoholfri øl 0,3	89,-
Dahls 0,4	109,-	Jacobs creek alkoholfri hvitvin	79,-/345,-
1664 Blanc 0,3	112,-	Jacobs creek alkoholfri rødvin	79,-/345,-



Kaffe

Sort kaffe	47,-
Espresso	48,-
Latte, cappuchino,	
Americano,	59,-
Te	42,-

Avec

Cognac	
Bache 3 Kors	129,-
Bache XO	159,-
Bache Seranità	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,-

Cocktails

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