

3-6 Retter meny

1. Biff tataki

Mango, syltet løk, urtemajones og sprø potet. Syrlig soya-saus.
(Soya, sesam, egg, sennep)

2. Sprøstekt torsketunge

Løk, spinat og luftig ramsløkhollandaise
(Fisk, melk, egg)

3. Urtebakt Ishavsørøye

Rødbeter, eple og grønn salsa. Dill-blåskjell saus.
(fisk, blåskjell, selleri, melk)

4. Kalve entrecote

Kremet brissel, pepperrot, jordskokk, pac-choy og kalve sju med
steinsopp.

(Melk, hvete, selleri, sennep)

5. Taleggio

Servert med nystekt brioche, eplekompott, peckan-nøtter og basilikum
sirup.

(melk, hvete, nøtter)

6. Smørkrem med sitron, marengs og bær.

Terte, bærjelé og sorbet.

(Melk, hvete, havre, egg)

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

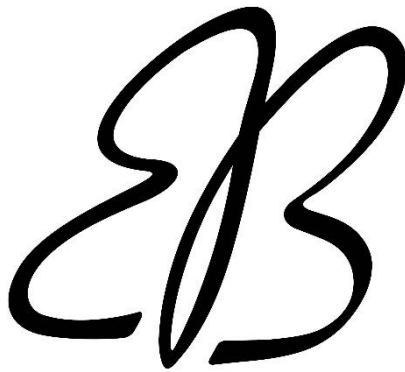
4-Retter: 859,- (rett 1,3, 4 og 6)

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:

Biff tataki 215,-
Mango, syltet løk, ertemajones og sprø potet. Syrlig soya-saus.
(Soya, sesam, egg, sennep)

Sprøstekt torsketunge 195,-
Løk, spinat og luftig ramsløkhollandaise
(Fisk, melk, egg)

Hovedretter:

Urtebakt Ishavsrøye 485,-
Rødbeter, eple og grønn salsa. Dill-blåskjell saus.
(fisk, blåskjell, selleri, melk)

Kalve entrecote 495,-
Kremet brissel, pepperrot, jordskokk,
pac-choy og kalve sju med steinsopp.
(Melk, hvete, selleri, sennep)

Dessert/ost:

Taleggio 235,-
Servert med nystekt brioche, eplekompott,
peckan-nøtter og basilikum sirup.
(melk, hvete, nøtter)

Smørkrem med sitron, marengs og bær. 179,-
Terte, bærjelé og sorbet.
(Melk, hvete, havre, egg)

Sorbet og bær 179,-
To kuler sorbet, bær og havresmuler.
(Hvete, melk, havre, egg)