

Meny

TIL APÈRITIFFEN

SURDEIGSBRØD pisket Røros-smør (hvete, melk)	75,-
SOPP TARTELETTE rømme, salvie (gluten, melk, soya)	95,-
RØKT HVAL ramsløk, rødbeter, kirsebærgelé (gluten, melk, soya)	95,-
CARPACCIO svartkål, artisjokkricotta (gluten, melk, fisk)	95,-
MARCONA MANDLER	75,-
MARINERTE OLIVEN	65,-

Smak av vinter

3 retter | 945,-

KAMSKJELL

jordskokk og verbena-puré, granateple og gremolata

(skalldyr, melk, bløtdyr, sulfitt)

295,-

YTREFILET AV HJORT

karamellisert kål, tyttebær, stekte poteter og rosépepper-saus

(selleri, sulfitt)

450,-

ECLAIR

salt karamellmousse, tindved, hasselnøtter og vaniljeis.

(egg, melk, gluten, hasselnøtt)

205,-

Har du 2-retters middag inkludert?
Oppgradér til 3-retter "Smak av vinter" for kr. 295,-/person

A LA CARTE

Forrett

KONFITERT LAKS erteflan, syltet nepe og sitrongelé (fisk, egg, melk, sulfitt)	245,-
BRIOCHE TOAST MED GRILLET PICANHA kastanjepuré, syltet rødløk (melk, hvete, egg, sennep, sulfitt)	245,-
GULROTSUPPE kokosmelk, tomater, kikerter med za'atar og rischips (sesam)	225,-
ANDELÅRTERRINNE syltet pære, kaperscreme og rugbrød (hvete, rug, melk, sulfitt, sennep)	245,-

Hovedrett

BRAISERT LAMMESKANK potetmos, stekt lilla gulrot og rosmarinsaus (selleri, melk, sulfitt)	395,-
BAKT TORSK knuste poteter, spekeskinke-crumble og grønn currysaus (fisk, melk, hvete, sulfitt)	395,-
FERSK PAPPARDELLE parmesansaus, portobello og sukkererter (hvete, egg, melk)	325,-
BAKT GRESSKAR rødbethummus, quinoa, spinat og bringebærvinaigrette (hasselnøtter, sulfitt, sesam)	325,-

Dessert

TARTELETTE nyr og mascarponekrem, bringebærkompott og jordbærsorbet (egg, hvete, melk)	205,-
KAFFE CRÈME BRÛLÉE sitrongress og skogsbærkompott (egg, melk)	205,-
VEGANSK BROWNIE kirsebærgelé og limesorbet	205,-
TRE NORSKE OSTER fiken og portvinskaramelliserte nøtter (nøtter, melk, hvete, rug, sulfitt)	205,-

APÈRITIFF

Prosecco	145,-
Champagne	215,-
Lillet Spritz	165,-
Empress Kombucha	95,-
- jordbær, hibiscus, kardemomme og havsalt - ingefær, gojiberry, gotu kola og eple - rødbet, ingefær, gurkmeie og eple	

Hvitvin

Fish Hoek, Sauvignon Blanc	145,-/695,-
Moselland Riesling kabinett	145,-/695,-
Pazo de Villarei, Albarino	155,-/725,-
Jean-Marc Brocard, Chablis	185,-/925,-
Serge Daguenaou & Fils, Pouilly fumé	215,-/1,025,-
Black Stallion, Chardonnay	255,-/1,195,-

Rødvin

Fish Hoek, Shiraz	145,-/695,-
El Ilusionista, Ribera del duero	165,-/795,-
Les Hameau Ollieux Romanis, Corbieres	185,-/895,-
Brunelli, Rosso di Montalcino	215,-/1,025,-
Justin Girardin, Bourgogne Pinot Noir	255,-/1,225,-

Alkoholfritt

Lundhs eplemost	75,-/195,-
Petterson & Munthe sparkling tea 0.75l	225,-
Oddbird Blanc de Blancs 0.75l	395,-
Farris/mineralvann	65,-

Spør den hyggelige servitøren din for fullstendig vinkart;-)