

Småretter

Woods Charcuterie

Utvalg spekeskinke og salami fra Lundal og lokale oster. Oliven, salte mandler, aioli, marmelade og druer. Perfekt å starte med eller dele.

H, R, M, N, E, SN, SU 285,-

Hvitløksbrød á la Wood

Med brunet smør, rosmarin og ristet hvitløk.

HV, M 115,-

Røkt laks

Sprø brioche med pisket pepperrotrømme, agurk, dill og sherryvinagrette.

HV, M, F, SU 225,-

Biff tartar

Eggekrem, urteaioli, syltet shimigi, rødløk, parmesan og gressløk.

HV, R, M, E, SN, F, SU

LITEN 265,- / STOR 395,-

ALLERGENER			
BL: BLØTDYR	H: HAVRE	N: NØTTER	SE: SESAM
B: BYGG	HV: HVETE	R: RUG	SK: SKALLDYR
E: EGG	L: LUPIN	S: SELLERI	SO: SOYA
F: FISK	M: MELK	SN: SENNEP	SU: SULFITT

À la Carte

Hovedretter

Indrefilet av Norsk Storfe

Stekt sopp, løk, spinat, tomat, cognacsaus, urtebakte småpotet.

M, SU 495,-

Wood Juletallerken

Ribbe og pinnekjøtt, julepølse, rødkål, rotmos, gulløypotet, julesaus.

M, HV, S, SU, SN 675,-

Blomkål

Blomkål på tre vis, ristede gresskarkjerner, grillet løk, bakte rotgrønnsaker, salsa verde, urtebakte småpotet.

M, SU 335,-

KOKKENS 4-RETTERS MENY

1095,-

VINPAKKE / 4 GLASS

645,-

Confitert tørrfisk

Ravioli vendt i kremet parmesansaus, erter, purreløk, sellerirot og bacon.

M, HV, E, F, S, L, SU 475,-

Torsk

Potetpure, bakte rotgrønnsaker, kyllingbuljong, sprø grønnkål, steinsopp.

M, F, S 445,-

Dessert

Signatur

Aurora

Sjokoladekrem, rørte skogsbær, vaniljekrem, pistasj, hvitsjokolade, frisk sorbet og sprøtt lokk av mørk sjokolade.

M, E, N 245,-

Petit fours fra Craig Alibone

Utvalg av konfekt.

M, HV, N, E 195,-

Dagens ost fra lokale leverandører

Utvalg av lokale oster, marmelade og kjeks. Spør din servitør.

M, HV, N, SU 225,-

Signaturdriker • 175,-

Linken

OLMEGA ALTOS BLANCO, KOKOSNØTT, MØRK SJOKOLADE, BÆR, SITRUS, ANGOSTURA BITTER, INGERÆRØL

Landegode Fyr

VIDDA TØRR GIN, DOM BENEDICTINE, SHISO, SITRUS

Hjartøya

MARTEL VS, XANTÉ, BANANA, APPELSIN, SITRON

Saltfjorden

FOUR ROSES BOURBON, COINTREAU, EPLEMOST, ANGOSTURA BITTER

Lofotveggen

HAVANA 3, MENTOL, EPLE, SPARKLING LEMONADE

Musserende vin

Mionetto Prosecco Brut, Italia	150,-/845,-
Freixenet Cordon Negro Brut Premium, Spania	150,-/845,-
Palmer Brut Réserve Champagne, Frankrike	215,-/1245,-

Vin

Hvitvin

Symington Altano Branco, Portugal	150,-/745,-
Georg Breuer GB Charm Riesling, Tyskland	170,-/845,-
Bogle Chardonnay, USA	190,-/945,-
Château Du Cray Bourgogne Chardonnay, Frankrike	205,-/995,-

Rødvin

Monte del Frá Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Italia	170,-/845,-
Campillo Crianza, Spania	190,-/945,-
San Biagio Barbera, Italia	195,-/975,-
Bogle Cabernet Sauvignon, USA	205,-/995,-

Rosévin

Georg Breuer Spätburgunder Rosé, Tyskland	170,-/845,-
---	-------------

Øl

Fatøl

Carlsberg 40 CL	115,-
Kronenbourg 1664 Blanc 40 CL	141,-
Wood Pilsner 40 CL	139,-

Flaskeøl

Bådin Kjerringøy Pale Ale Glutenfri 33 CL	141,-
Bådin Salstraumen 33 CL	141,-
Peroni Nastro Azzurro 33 CL	129,-
Poretti 4 Luppoli 33 CL	129,-