

ATTME

Småretter

Woods ost og skinkefjøl

Parmaskinke, fennikelsalami og italiensk salami fra Lundal. Ukens ost fra våre lokale produsenter. Oliven og salte mandler. Serveres med vårt eget signaturbrød. Perfekt å starte med eller dele.

H, R, B, M, N 265,-

Hvitløksbrød à la Wood

med brunet smør, rosmarin og ristet hvitløk.

HV, R, M, E 85,-

Sprø tørrfiskcroquette fra Brødrene Berg

Aioli med Piment d'Espelette og sitron.

HV, M, F, E FIRE STK. 185,-

Røkt laks fra Nordic Blu

Serveres på sprø brioche med pisket rømme, gressløk og revet pepperrot.

HV, E, M, F 220,-

Råmarinert kamskjell med tindved-ponzu

Serveres med agurk, tomat, fennikel, eple, soyamajones, gressløk og tindved-ponzu.

M, E, SO, HV, BL 245,-

Slakter Hanssens oksetartar

Estragonmajones, ristet surdeig og revet alpeost fra Elnesvågen.

HV, R, M, E, SN 255,-

Revet lammebog fra H.A. Hanssen

Rømmedressing med pepperrot, sennep og potetlompe penslet med brunet smør.

HV, SN, M, E 235,-

ALLERGENER

BL: BLØTDYR
B: BYGG
E: EGG
F: FISK

H: HAVRE
HV: HVETE
M: MELK
N: NØTTER

R: RUG
S: SELLERI
SN: SENNEP
SE: SESAM

SK: SKALLDYR
SO: SOYA
SU: SULFITT

Hovedretter

Kjøpmann Frantzs tomahawk

Asparges, karamellisert småløk, bakte poteter med rosmarin og peppersaus med cognac. Minimum to personer.

M, SU, HV, SO, SN PRIS PER PERS. 525,-

Biff tartar à la Wood

Kremet salat med revet alpeost fra Elnesvågen. Sprø pottes frites med krydder og parmesandressing.

M, E, SN 345,-

Ølbaisert svinekjake

Fløyelsmyk potet med revet alpeost fra Elnesvågen. Dampet asparges, erter, nykål med pepperrot. Sjysaus med sennepsfrø og persille.

M, SN, B, HV, SO, SU 365,-

Braisert selleri

Fløyelsmyk potet med revet alpeost fra Elnesvågen. Dampet asparges, erter og nykål med pepperrot. Eplesjy med gressløk.

M, SN, S, SU 325,-

Vestfjorden Riviera – *Signatur* vår egen vri på bouillabaisse

Lofottorsk, reker og blåskjell. Tomatisert gryte med hvitvin, fennikel og safran, potet og løk. Wood signaturbrød og aioli.

HV, R, B, M, E, SU, SK, BL, F 435,-

MS Sterling kveite

Myke potetputer, erter og løk med brunet smør. Asparges og saus av urtesmør.

M, F, HV, SN 395,-

Confiteret tørrfisk fra Brødrene Berg

Pastaputer vendt i kremet parmesansaus med revet ost. Erter, purreløk og bacon.

M, HV, E, F 405,-

Dessert

Midnattssol *Signatur*

Luftig vaniljekrem og rørte jordbær med hylleblomst. Bakverk og sprøtt lokk av hvit sjokolade.

M, HV, E, N 225,-

Sprø vaffel med melkesjokolade

og bringebær. Brunost-G35 karamell og pistasjnøtter.

M, E, HV, N 195,-

Madeleines med espressokrem

Velg mellom seks eller tolv stk.

M, HV, E, N SEKS STK. 120,- / 12 STK. 220,-

Dagens ost fra våre leverandører

Marmelade og kjeks.

M, HV, N, SU 225,-

Petit fours fra Craig Alibone

Utvalg av konfekt.

M, HV, N 155,-

À la carte

ATTME