



F O R R E T T E R

KAMSKJELL 235 NOK

Tartar av kamskjell, ingefærmajones, eplejuice, dillolje, fritert jordskokk, innkokt agurk & høvlet eple
(b, f, e, se, su)

ØSTERS 65 NOK/ STK

Serveres naturell med sitron & tabasco
(b)

MANDELPOTET & LØYROM 295 NOK

Sprø potetkake, Västerbottensost, løyrom fra Kalix, crème fraîche, rødløk, gressløk, dill & sitron
(e, f, m)

TARTAR 215 NOK

Lokalt storfe, estragonemulsjon, sitron, bokhvete & grotteost fra Hitra
(bo, e, se, sen, ses, su)

START MED

ØSTERS & CHAMPAGNE 225 NOK

PLAT DU JOUR

KVELDENS RETT

H O V E D R E T T E R

BAKT RØYE 395 NOK

Sautert sommerkål, reddik, agurk, gressløk, sitronette, dill, ørretrogn, smørsaus med blåskjell & nypotet
(e, f, m, se, su)

SOMMERGULRØTTER 265 NOK

Smørstekte sommergulrøtter, brunet smør, timian-merian emulsjon, høvding Sverre, puylinser & brønnkarse
(m, su, e)

WIENERSCHNITZEL 385 NOK

Kalv, rødvinsaus, brunet ansjos, sitron- & timiansmør, kapers, sitron, salat & pommes frites
(hv, by, e, f, m, se, su)

CHEESEBURGER 305 NOK

Høyrygg & brisket, cheddar, dill pickles, persille, løkmajones & pommes frites
(hv, m, su, e)

OKSEFILET 445 NOK

Lokal oksefilet, brokkolini, béarnaise & pommes frites
(e, m, sen, su)

MOULES FRITES 305 NOK

Blåskjell, grillet sitron, ristet hvitløksaioli, dill sjalottløk, gressløk & pommes frites
(e, b, m, su)

D E S S E R T E R

RABARBRA 145 NOK

Bakt rabarbra, havrecrip, mascarponekrem og rabarbracoulis (m, hav)

JORDBÆRDESSERT MED PISTASJ 155 NOK

Pistasjbrioche, jordbærsorbet, ferskost & hvit sjokolade-mousse, vanilje & sitronverbena (e, hv, m, p)

CRÈME BRÛLÉE 145 NOK

Klassisk med vaniljestang (e, m)

KONFEKT 40 NOK / ST

Kveldens smaker

ISKREM 75 NOK

Hjemmelaget (m)

CHEF'S CHOICE

Kveldens 3-retter
Menypris 725 nok/pp
Vegetarisk meny 525 nok/pp
Menyen serveres til hele selskapet

Vinpakke 495 nok/pp