

SELSKAPSMENY - JUL

GROUP MENU - CHRISTMAS

RØKT LAKS (f, m)

Fritert rispapir servert med røkt laks, ruccola og kremost med gressløk.
Fried rice paper served with smoked salmon, arugula, and cream cheese with chives.

CARPACCIO (m, s, pk, se)

Løvtynne skiver av hjort servert med ruccola, pinjekjerner, manchego og bringebær- og balsamicodressing.
Thinly sliced deer served with arugula, pine nuts, manchego cheese, and raspberry balsamic dressing.

🌱 VEGAN-CRISP (s)

Fritert rispapir servert med avokadokrem, toppet med pico de gallo med koriander og mynte.
Fried rice paper served with avocado cream, topped with pico de gallo with cilantro and mint.

SMØRSTEKT TORSK (f, m, sel, s)

Servert med erterpuré, sprøstekte poteter, toppet med sprøstekt løk, bacon og brunet smør.
Butter-fried cod served with pea puree, crispy fried potatoes, topped with crispy fried onions, bacon bits, and browned butter.

RIBBETALLERKEN (b, h, m, s)

Langtidsstekt ribbe med Maldon-poteter, syltet rødkål, medisterkaker, og julesaus.
Slow-cooked pork rib with Maldon potatoes, pickled red cabbage, "medisterkaker" (sausage patties), and "julesaus".

🌱 RØKT POTETMOS (h, m, sel, s)

Servert med sesongens rotgrønnsaker, sprøstekt løk, tyttebær og sjalottløk- og rødvinssaus.
Smoked mashed potatoes served with seasonal root vegetables, crispy fried onions, lingonberries, and shallot and red wine sauce.

HJEMMELAGET BRUNOSTKREM (e, h, m)

Servert med rømmeis, skogsbærcoulis og havrekrisp.
Homemade brown cheese cream served with sour cream ice cream, wildberry coulis, and oat crisp.

IS & SORBET (e, m)

Dagens smaker.
Today's flavours.

3-RETTES: KJØTT / FISK - 695,- /PP

3 COURSE: MEAT / FISH - 695,- /PP

3-RETTES VEGETAR / 3 COURSE VEGETARIAN - 475,- /PP



Allergener: b - bygg, e - egg, f - fisk, h - hvete, m - melk, pk - pinjekjerner, se - sennep, sel - selleri, s - sulfitt