

SELSKAPSMENY

GROUP MENU

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.

PANNESTEKT KVEITE (f, m, sel)

Servert med potetmos, smørdampet spisskål, reddik- og fennikelsalat og smørsaus med rogn.
Pan-seared halibut served with mashed potatoes, butter-poached pointed cabbage, radish and fennel salad, and butter sauce with roe.

GRILLET FLANKESTEK (b, h, m, se, sel)

Servert med røkt potetpuré, sesongens rotgrønnsaker, sprøstekt løk og Café de Paris.
Grilled flank steak served with smoked potato purée, seasonal root vegetables, crispy fried onions, and Café de Paris sauce.

🌱 HARISSAGLASERTE GULRØTTER (b, h, m, s)

Servert med ølpanert fennikel, sorte linser og mynte- og yoghurt dressing.
Harissa-glazed carrots served with beer-battered fennel, black lentils, and mint and yogurt dressing.

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 RETTERS: 660,- /PER PERSON

3 COURSE - 660,- /PER PERSON

VEGETAR: 435,-



Allergener: b - bygg, bl - bløtdyr, e - egg, f - fisk, h - hvete, n - nøtter, m - melk, pi - pistasjnøtter, se - sennep, sk - skalldyr, sel - selleri, so - soya, s - sulfitt