

# HØSTMENY

## PARTYPAKKE

Vår partypakke!

Vi starter med snacks, etterfulgt av kveldens utvalgte småretter.

Menyen har seks serveringer.

For den beste opplevelsen kjøres det lik meny til alle i selskapet.

**650,- per pers.**

Minimum 2 pers.

## SHARINGMENY

Hvis partypakken blir i meste laget, kan vi lage en variant basert på dagens utvalgte småretter.

For den beste opplevelsen kjøres det lik meny til alle i selskapet.

**550,- per pers.**

Minimum 2 pers.

### Allergener:

1.Melk	4.a.Mandler	4.e.Pekan	6.Gluten	6.d.Havre	9.Bløtdyr	13.Lupin
2.Egg	4.b.Valnøtter	4.f.Cashew	6.a.Hvete	6.e.Spelt	10.Selleri	14.Sulfitt
3.Peanøtter	4.c.Pistasj	4.g.Pinjekjerne	6.b.Bygg	7.Fisk	11.Sennep	Ⓞ Vegetar
4.Nøtter	4.d.Hasselnett	5.Soya	6.c.Rug	8.Skalldyr	12.Sesamfrø	

# APERITIVOS

## SNACKS

**Oliven** 69,-  
Dagens utvalg.

**Sprø gyoza-chips** 75,-  
Sprø chips med asiatiske krydder, serveres med spicy majo.

1, 2, 5, 6A, 12, 14

**Larsens nøttemix** 49,-

NUTS

3, 4A, 4A, 10, 12

**Brød og pisket smør** 49,-

BREAD AND BUTTER

Hjemmelaget surdeigsbaguette fra Brødrene Berbusmel med tilsmakt smør.

1, 6A, 14

**Ost** 189,-

CHEESE AND MARMELADE

Tre typer ost med søtt tilbehør og husets brød. Vi varierer på både kort- og langreiste oster. Spør din servitør om dagens oster.

Spør oss om allergener

**Potetchips** 65,-  
Velg mellom smak av trøffel eller iberico.

## CHARCUTERIE

**Pata Negra / Jamón Ibérico** 210,-  
Spansk skinke fra iberisk gris. Kjent som kongen av alle spekeskinker, vi mener den er verdens beste. Lagret minimum 40 mnd. 50G.

**Skinketre** 249,-

ASS. HAMS AND SALAMIS

Vårt utvalg av spekemat, salami og oliven.

Spør oss om allergener

### Allergener:

1.Melk	4.a.Mandler	4.e.Pekan	6.Gluten	6.d.Havre	9.Bløtdyr	13.Lupin
2.Egg	4.b.Valnøtter	4.f.Cashew	6.a.Hvete	6.e.Spelt	10.Selleri	14.Sulfit
3.Peanøtter	4.c.Pistasj	4.g.Pinjekjerne	6.b.Bygg	7.Fisk	11.Sennep	© Vegetar
4.Nøtter	4.d.Hasselnett	5.Soya	6.c.Rug	8.Skalldyr	12.Sesamfrø	


# SMÅRETTER

<b>Wagyubiff brioche</b> WAGYU BEEF BRIOCHE (75g wagyu) Trøffel & Cognacmayo. 2, 6, 14	<b>260,-</b>	<b>Gnocchi &amp; sopp</b> GNOCCHI & MUSHROOMS Taleggio, eggeplomme og persille. 1, 2, 6, 14	<b>169,-</b>
<b>Pannestekt kveite</b> PAN-FRIED HALIBUT Hylleblomst-beurré blanc, kålrot, chiafrø & rogn. 1, 7, 8, 12, 14	<b>165,-</b>	<b>Norsk sjøkreps</b> LANGOUSTINE Pankopanert sjøkreps, auberginepasta, spinat & chili. 1, 2, 6, 7, 8, 14	<b>169,-</b>
<b>Andebryst</b> DUCK BREAST Nøttecrust, Madeira & eple. 4, 9, 11, 14	<b>225,-</b>	<b>Grillet blomkål &amp; trøffel</b> GRILLED CAULIFLOWER & TRUFFLE Tomat, sjalottløk & mandler. 2, 4A, 11, 14	<b>159,-</b>
<b>Pimientos de Padrón</b>  Grillet små grønne paprika med smaksatt havsalt. Obs! Kan være alt fra mild til veldig sterk.	<b>89,-</b>	<b>Tartar av okse</b> OX TARTAR WITH TRUFFLE MAYO Briochekrutonger, trøffelmayo, friske urter & sopp. 2, 6, 11, 14	<b>155,-</b>
<b>Ceviche</b> Kveite, søtpotet, mango, korriander & sitrus. 5, 7, 14	<b>135,-</b>		

# DESSERT

<b>Hvit sjoklademousse</b> WHITE CHOCOLATE MOUSSE Blåbær, hasselnøtter & marengs. 1, 2, 4D, 14	<b>129,-</b>	<b>Friterte eplebåter</b> DEEP FRIED APPLES AND VANILLA ICE CREAM Panerte epler med eplesirup og vaniljeis. 1, 2, 6A, 14	<b>99,-</b>
---	--------------	--	-------------

## Allergener:

1.Melk	4.a.Mandler	4.e.Pekan	6.Gluten	6.d.Havre	9.Bløtdyr	13.Lupin
2.Egg	4.b.Valnøtter	4.f.Cashew	6.a.Hvete	6.e.Spelt	10.Selleri	14.Sulfitt
3.Peanøtter	4.c.Pistasj	4.g.Pinjekjerne	6.b.Bygg	7.Fisk	11.Sennep	 Vegetar
4.Nøtter	4.d.Hasselnøtt	5.Soya	6.c.Rug	8.Skalldyr	12.Sesamfrø	