

HØSTMENY

PARTYPAKKE

Vår partypakke!

Her får du et utvalg av våre favoritter.

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

695,- per pers.

Minimum 2 pers.

SHARINGMENY

3-retter basert på dagens utvalgte småretter.

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

595,- per pers.

Minimum 2 pers.

CHECK YO SELF



**BEFORE YOU
WRECK YO SELF**

APERITIVOS

SNACKS

Oliven 69,-
Grønne og sorte oliven med olivenolje og hvitløk.

Sprø gyoza-chips 75,-
Sprø chips med asiatiske krydder, serveres med spicy mayo

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

Larsens nøttemix 59,-

NUTS

3, 4A, 4A, 10, 12

Brød og pisket smør 55,-

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 75,-

Velg mellom smak av trøffel eller iberico.

CHARCUTERIE

Pata Negra / Jamón Ibérico 249,-
Spansk skinke fra iberisk gris. Kjent som kongen av alle spekeskinker, vi mener den er verdens beste. Lagret minimum 40 mnd. 50G.

Skinketre 289,-

ASS. HAMS AND SALAMIS

Vårt utvalg av spekemat, salami og oliven.

Spør oss om allergener

CHECK YO SELF



**BEFORE YOU
WRECK YO SELF**



Allergener:

1.Melk

2.Egg

3.Peanøtter

4.Nøtter

4.a.Mandler

4.b.Valnøtter

4.c.Pistasj

4.d.Hasselnett

4.e.Pekan

4.f.Cashew

4.g.Pinjekjerne

5.Soya

6.Gluten

6.a.Hvete

6.b.Bygg

6.c.Rug

6.d.Havre

6.e.Spelt

7.Fisk

8.Skalldyr

9.Bløtdyr

10.Selleri

11.Sennep

12.Sesamfrø

13.Lupin

14.Sulfitt

© Vegetar

SMÅRETTER

Fransk Løksuppe
FRENCH ONION SOUP
Toast med Gruyère.

1, 6, 11, 6A, 14

165,-

Tartar

MUSHROOM, CHIVES, TRUFFLE OIL.
Yttrefillet av okse, med sesongens
sopp, trøffelolje, gressløk

2, 6, 6a, 11, 14

195,-

Lettrøkt And

SMOKED DUCK, FIGS, GOAT CHEESE, BEETS
Fiken, geitost, rødbete.

1, 4d, 12, 14

185,-

Kamskjell mousseline

SCALLOPS
Edamame, kaviar, beurre blanc.

1, 7, 9, 8, 14

195,-

Grillet Blomkål og trøffel (V)

GRILLED CAULIFLOWER
Hollandaise og trøffel.

1, 2, 4A, 11

185,-

Breiflabb

MONKFISH, SQUASH, WHITE WINE SAUCE
Squash-spagetti, hvitvinsaus

1, 7, 14

185,-

Dåhjort

FALLOW-DEER, SELLERY, MUSTARD,
RED WINE SAUCE

Selleri, sennep, rødvinnsaus med
rosmarin.

10, 11, 14

195,-

Nypotet

BUTTER FRIED SEASONAL POTATOES WITH HERBS
Smørstekt nypotet med urter.

1

145,-

Gnocchi

MUSHROOM, PARMIGIANO, TRUFFLESAUCE
Trompetsopp, Parmesan
og Trøffelsaus.

1, 2, 4a, 6a, 6,

189,-

Pimientos de Padrón (V)

Grillet små grønne paprika med
smaksatt havsalt. Obs! Kan være
alt fra mild til veldig sterk.

125,-

DESSERT

Bakt ostekake

BAKED CHEESECAKE, ALMOND-ICE CREAM, RASPBERRY

Iskrem med smak av
mandler, bringebær

1, 2, 4A, 4, 14

135,-

Friterte eplebåter

DEEP FRIED APPLES AND VANILLA ICE CREAM

Panerte epler med
eplesirup og vaniljeis.

1, 2, 6A, 14

125,-

CHECK YO SELF



**BEFORE YOU
WRECK YO SELF**



Allergener:

1.Melk

2.Egg

3.Peanøtter

4.Nøtter

4.a.Mandler

4.b.Valnøtter

4.c.Pistasj

4.d.Hasselnett

4.e.Pekan

4.f.Cashew

4.g.Pinjekjerne

5.Soya

6.Gluten

6.a.Hvete

6.b.Bygg

6.c.Rug

6.d.Havre

6.e.Spelt

7.Fisk

8.Skalldyr

9.Bløtdyr

10.Selleri

11.Sennep

12.Sesamfrø

13.Lupin

14.Sulfitt

© Vegetar