

VINTERMENY

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.

Blue stilton med portvinspepperkaker 149,-
Kjøkkenets søte marmelade.
1, 2, 14

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	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	

SMÅRETTER

Lettrøkt ørret LIGHTLY SMOKED SEA TROUT, HORSERADISH MAYO, DILL OIL, BUCKWHEAT Pepperrotmayo, dillolje, puffet bokhvete. 1, 2, 6A, 7, 11, 14	185,-	Vinterpoteter ① DEEP FRIED WINTER POTATOES WITH SOUR CREAM AND KIMCHII DIP. Dipp av crème fraiche og kimchii. 1	139,-
Sesongens grillede grønnsaker ① GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH PEANUT- COCONUT PURÉE AND CRISPY ALMONDS Grillede grønnsaker, kokos og peanøtt puré, sprø mandler. 1, 3, 4, 4a	169,-	Grillet hjort GRILLED DEER, PUMPKIN PUREE, RED WINE SAUCE Gresskarpuré med krydder, rødvinsaus. 1, 11, 14	215,-
Kamskjell mousseline SCALLOPS, BEURRE BLANC, CAVIAR Beurre Blanc, chorizo, kaviar. 1, 2, 7, 9, 14	195,-	Kveite HALIBUT WRAPPED IN BACON, POTATO PUREE, WHITE WINE SAUCE WITH CAPERS Surret i bacon, potetpuré, hvitvinsaus med kapers. 1, 7, 14	215,-
Tartar MUSHROOM, CHIVES Ytrefilet av okse, med sesongens sopp, gressløk 2, 6A, 11, 14	195,-	Potetpuré POTATO PUREE, EGG YOLK, LARDO, GRUYERE Potetpuré gratinert med lardo og gruyere. 1, 2, 14	149,-
Gnocchi ① MUSHROOM, PARMIGIANO, TRUFFLESAUCE Sopp, parmesan og trøffelsaus. 1, 2, 6, 6A	189,-	Pimientos de Padrón ① Grillet små grønne paprika med smaksatt havsalt. Obs! Kan være alt fra mild til veldig sterk.	125,-

DESSERT

Pasjonsfrukt parfait PASSION FRUIT PARFAIT, WHITE CHOCOLATE, PASSION FRUIT COULIS, MERINGUE Hvit sjokolade, pasjonsfrukt, marengs. 1, 2	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	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	① Vegetar
4. Nøtter	4. d. Hasselnøtt	5. Soya	6. c. Rug	8. Skalldyr	12. Sesamfrø	