

À la carte

Kjøkkenets tapastårn , spekemat, oliven og ost *1, 2, 3, 10, 11, 15	145,-
Sashimi , Frøyalaks, ponzusaus, rød spisskål og sjøgress *2, 9, 11, 14	125,-
Fersk pasta , steinsopp, kål, soppkraft og parmesan (vegetar) *1, 2, 3, 10	150,-
Tom Kha Gai suppe , kylling, kokosmelk og koriander *8, 9	135,-
Latters Fish n' chips , torsketunge, pommes tornado, tartarsaus *1, 2, 9, 10, 13, 15	150,-
Bakt kveite , savoykål, beurre blanc og avrugakaviar *1, 9, 15	150,-
Taco-ish , andelår, black beans, avokado, pico de gallo og hjertesalat *15	140,-
Bao , spicy porkbelly, syltede grønnsaker og sesammajones *2, 8, 10, 11, 13, 14, 15	150,-
Svineknoke , røkt sideflesk, sjampinjong, sølvløk og surkål *1, 12, 13, 15	155,-
Seks oster , kompotter, nøtter og knekkebrød *1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 15, 18, 19, 22	125,-
Sjokoladefudgekake , rød appelsinsorbet og blåbærmarengs *1, 2, 10	125,-
Eple- og kvedekompott , sitron- og hvit sjokoladekrum og yoghurtis *1, 2	125,-
Chef's 4 retters meny , kjøkkensjefen har valgt ut sine favoritter	495,-

*Allergener	1 Melk	5 Bygg	9 Fisk	13 Sennep	17 Peanøtter	21 Hasselnøtter
	2 Hvete	6 Havre	10 Egg	14 Sesamfrø	18 Mandler	22 Valnøtter
	3 Durumhvete	7 Skalldyr	11 Soya	15 Sulfitter	19 Pistasjnøtter	
	4 Rug	8 Bløtdyr	12 Selleri	16 Lupin	20 Pinjekjerner	

"Er du litt sulten og kun har lyst på en liten matbit, er én rett perfekt størrelse, om du er mer sulten anbefaler vi at du velger to eller tre retter.

Vi bruker kun de beste råvarene og tilbereder rettene til perfektjon med en klype salt og en god sleiv med kjærlighet."

Hilsen Henrik Widerberg, kjøkkensjef