

# SELSKAPSMENY

*"Hjertelig velkommen til vår restaurant! Vi bruker kun de beste råvarene og tilbereder rettene til perfektion med en klype salt og en god sleiv med kjærighet."*

*Hilsen Henrik Widerberg, kjøkkensjef*

## FORETTER

SASHIMI AV HAMACHI MED AGURK- OG SJØGRESSALAT, JALAPENOMAJONES OG HVIT YUZUPONZU \*2, 9, 10, 11, 13, 14

SOPPCONSOMMÉ MED FERSK PASTA OG PARMESAN \*1, 2, 3, 10, 15

## HOVEDRETTER

PANNESTEKT PIGGVAR MED BLÅSKJELLSAUS, BROKKOLINI OG BAKT LØK \*1, 8, 9, 15

KONFITERT ANDELÅR MED JORDSKOKK, GRØNNKÅL OG SJY \*1, 12, 15

*ALLE HOVEDRETTER SERVERES MED SESONGENS POTET*

## DESSERTER

SJOKOLADEPANNACOTTA MED KIRSEBÆR \*1, 2, 10

SITRON- OG HASSELNØTT TIRAMISÚ \*1, 2, 10, 18, 21

**2-RETTERS MENY KR 555,- / 3-RETTERS MENY KR 645,-**

**VINPAKKE 2-RETTERS KR 295,- / VINPAKKE 3-RETTERS KR 395,-**

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 Pistasjønøtter	23 Cashewnøtter
4 Rug	8 Bløtdyr	12 Selleri	16 Lupin	20 Pinjekjerner	24 Pekannøtter