



AKER BRYGGE

November og desember selskapsmeny

Forretter

Latters gravlaks med hovmestersaus og urtekrum *2, 3, 9, 10, 13

Reinsdyr-roastbiff med pepperrot, purre og gresskarkjerner *1, 15

Hovedretter

Pannestekt kveite med urtepotetkrem, glaserte rotgrønnsaker og rognsaus *1, 9, 12, 15

Helstekt okse indrefilet med søtpotetpuré, grønnskål og rødvinsjy tilsmakt Cognac *1, 12, 15

Lavtemperert hjort ytrefilet med rosenkål, sopp og kremet viltsaus *1, 12, 15

Desserter

Hjemmelaget riskrem med bringebærsaus *1

Sjokoladeganache med marinerte skogsbær, melkesjokoladeiskrem og vaniljekrum *1, 2, 10

2-retters meny kr 435,- / 3-retters meny kr 535,-

Vinpakke 2 enheter kr 239,-

*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 Pistasjønøtter	
	4 Rug	8 Bløtdyr	12 Selleri	16 Lupin	20 Pinjekjerner	
