

## Sharing meny

*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 kjærlighet.  
Vi anbefaler varmt å gå for vår Chef´s Menu. Da vil dere få fem retter på deling fra  
de ulike kategoriene servert i tre omganger, slik at dere har god tid før showet.  
Ønsker dere Chef´s Menu må den bestilles av samtlige på bordet.  
Spør din servitør om dagens Chef´s Menu!  
Dere kan selvsagt også bestille fritt fra menyen, da bestemmer kjøkkenet hvilken  
rekkefølge rettene kommer i.*

*Hilsen Henrik Widerberg, kjøkkensjef*

### Fra havet:

<b>Ceviche</b> – kamskjell – pasjonsfrukt – chili – friterte nudler *7, 8, 14	155,-
<b>Sashimi</b> – Frøyalaks – syltet rød spisskål - sjøgressalat – ponzusaus – koriander *2, 9, 11, 14	145,-
<b>Latter´s fish n´ chips</b> – torsketunge - pommes tornado – tartarsaus *1, 2, 9, 10, 13, 15	165,-
<b>Bakt kveite</b> – savoykål – beurre blanc – avrugakaviar *1, 9, 15	175,-

### Fra bonden:

<b>Tapastårn</b> – assortert spekemat – italienske oliven – ost – gazpacho *1, 2, 3, 10, 11, 15	155,-
<b>Bao</b> – spicy porkbelly – syltede grønnsaker – sesammajones *2, 8, 10, 11, 13, 14, 15	155,-
<b>Taco-ish</b> – langtidsbraisert andelår – sort bønnepuré – pico de gallo – avokado – hjertesalat	165,-
<b>Lammecarré</b> – aspargesbønnsalat – rødvinssaus tilsmakt bringebær *1, 12, 15	175,-

### Vegetar:

<b>Bakt ferskt fiken</b> – Roquefort – honning – valnøtter *1, 22	145,-
<b>Fersk pasta</b> – østerssopp – grønnkål – parmesan *1, 2, 3, 10, 15	165,-

### Søtt:

<b>Seks oster</b> – kompotter – nøtter – brød *1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 15, 18, 19, 22	145,-
<b>Sjokoladefondant</b> – kokossorbet – hasselnøtter *1, 2, 10, 21	135,-
<b>Latters jordbærtallerken</b> – jordbærmousse – jordbærsorbet *1, 2, 10	135,-
<b>Dagens sorbet</b>	95,-

**Chef´s Menu 5 retter totalt**  
**Serveres i 3 omganger**  
**425,- Per person**

**Vinpakke med 2 enheter til Chef´s Menu**  
**239,- Per person**

## Mai - juni selskapsmeny 1/5 – 30/6

### Forretter

Moules marinières \*1, 8, 15

Chèvre chaud-salat med spekeskinke og valnøtter \*1, 2, 3, 13, 15, 22

### Hovedretter

Bakt kveite med potetkrem, sommergrønnsaker  
og urtevinaigrette \*1, 9, 15

Kalve-entrecôte med asparges, neper og choronsaus \*1, 10, 15

### Dessert

Sjokoladefondant med kokossorbet og hasselnøtter \*1, 2, 10, 21

Latters jordbærtallerken med mousse og sorbet \*1, 2, 10

**2-retters meny kr 395,- / 3-retters meny kr 495,-**

**Vinpakke 2 enheter kr 239,-**

---

\*Allergener

1 Melk  
2 Hvete  
3 Durumhvete  
4 Rug

5 Bygg  
6 Havre  
7 Skalldyr  
8 Bløtdyr

9 Fisk  
10 Egg  
11 Soya  
12 Selleri

13 Sennep  
14 Sesamfrø  
15 Sulfitter  
16 Lupin

17 Peanøtter  
18 Mandler  
19 Pistasjønøtter  
20 Pinjekjerner

21 Hasselnøtter  
22 Valnøtter

---