

Selskapsmeny 5/1 – 25/2

Forretter

Persillerotsuppe med løpstikkeolje og sprø spekeskinke *1, 15

Sashimi av hiramasa med agurk- og granateplesalat og yuzuponzu *9, 11, 14

Hovedretter

Bakt skrei med fermentert kål og skalldyr-beurre blanc *1, 7, 9, 15

Grain-fed okse entrecôte med saltbakt rotselleri og rødvinsaus *1, 12, 15

Alle hovedretter serveres med sesongens grønnsaker á part

Desserter

Smuldrepai på vintereple med rømmeis og
karamelliserte pekannøtter *1, 2, 10, 24

Sjokoladebrownie med espressoiskrem og
Valrhona sjokoladesaus *1, 2, 10

2-retters meny kr 515,- / 3-retters meny kr 635,-

Vinpakke 2-retters kr 275,- / Vinpakke 3-retters kr 375,-

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