

Sharing menu

Hjertelig velkommen til vår restaurant!

Vi bruker kun de beste råvarene og tilbereder rettene til perfektjon 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 sharingmenyen, da bestemmer kjøkkenet hvilken rekkefølge rettene kommer i.

Hilsen Henrik Widerberg, kjøkkensjef

Fra havet:

Kamskjellceviche – pasjonsfrukt – chili – friterte nudler *7, 8, 14	165,-
Tunfisksashimi – trøffelmajones – cashewnøtter – blomkål – lotus *1, 9, 10, 13, 23	165,-
Kongekrabbe spring roll – sweet & sour saus – kokos – gulrot - urter *2, 7, 10, 14	175,-
Bakt kveite – savoykål – beurre blanc – avrugakaviar *1, 9, 15	175,-

Fra bonden:

Tapastårn – assortert spekemat – italienske oliven – ost – gazpacho *1, 2, 3, 10, 11, 15	155,-
Svineknoke – røkt sideflesk – sopp – søvløk - surkål *1, 12, 13, 15	175,-
Fried chicken slider – kyllinglår – rødkål- og epleslaw – srirachamajones *1, 2, 10, 13	165,-
Taco – braisert okse brisket – pico de gallo – avokadokrem – hjertesalat *14, 15	175,-

Vegetar:

Bakt ferskt fiken – Roquefort – honning – valnøtter *1, 22	145,-
Fersk pasta – kremet soppsaus – grønnkål – parmesan *1, 2, 3, 10, 15	175,-

Søtt:

Seks oster – kompotter – nøtter – brød *1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 15, 18, 19, 22	145,-
Salt karamell panna cotta – kandiserte hasselnøtter - yuzu sorbet *1, 21	135,-
Eplemuldrepai – vaniljeyoghurtis *1, 2, 6	135,-
Dagens sorbet	95,-

Chef´s Menu 5 retter totalt

Serveres i 3 omganger

445,- Per person

Vinpakke med 2 enheter til Chef´s Menu

239,- Per person



Bli Lattermedlem! Da får du 10% avslag på maten din i dag.