

Sharing menu

*Hjertelig velkommen til vår restaurant!
Vi bruker kun de beste råvarene og tilbereder rettene til perfeksjon
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:

Ceviche – kamskjell – pasjonsfrukt – chili – friterte nudler *7, 8, 14	155,-
Sashimi – Frøyalakaks – syltet rød spisskål – sjøgressalat – ponzusaus – koriander *2, 9, 11, 14	145,-
Latter´s fish n´ chips – torsketunge - pommes tornado – tartarsaus *1, 2, 9, 10, 13, 15	165,-
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,-
Bao – spicy porkbelly – syltede grønnsaker – sesammajones *2, 8, 10, 11, 13, 14, 15	155,-
Taco-ish – langtidsbraisert andelår – sort bønnepuré – pico de gallo – avokado – hjertesalat	165,-
Lammecarré – aspargesbønnsalat – rødvinssaus tilsmakt bringebær *1, 12, 15	175,-

Vegetar:

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

Søtt:

Seks oster – kompotter – nøtter – brød *1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 15, 18, 19, 22	145,-
Sjokoladefudgekake – solbæryoghurtis – coulis *1, 2, 10	135,-
Hvitsjokoladepannacotta – rabarbra – kardemommeiskrem *1, 2, 10	135,-
Dagens sorbet	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