

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 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 – tunfisk – trøffelmajones – cashewnøtter – blomkål – lotus *1, 9, 10, 13, 23	165,-
Fisketaco – torsk – pico de gallo – avokado – hjertesalat *9, 14	155,-
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,-
Fried chicken slider – kyllinglår – rødkål- og epleslaw – srirachamajones – brioche *1, 2, 10, 13	165,-
Lammecarré – kantarell – søtpotet – urtekrum – rødvinssaus tilsmakt rosmarin *1, 2, 3, 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,-
Hvit sjokoladepannacotta – 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



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

