

## À la carte

---

<b>Kjøkkenets tapastårn</b> , spekemat, oliven og ost *1, 2, 3, 10, 11, 15	<b>145,-</b>
<b>Sashimi</b> , Frøyalaks, ponzusaus, rød spisskål og sjøgress *2, 9, 11, 14	<b>135,-</b>
<b>Knivskjell og fersk pasta</b> , hvitløk, persille og sitron *1, 2, 3, 8, 10, 15	<b>150,-</b>
<b>Tom Kha Gai suppe</b> , kylling, kokosmelk og koriander *8, 9	<b>145,-</b>
<b>Latters Fish n' chips</b> , torsketunge, pommes tornado, tartarsaus *1, 2, 9, 10, 13, 15	<b>150,-</b>
<b>Bakt kveite</b> , savoykål, beurre blanc og avrugakaviar *1, 9, 15	<b>150,-</b>
<b>Taco-ish</b> , andelår, black beans, avokado, pico de gallo og hjertesalat *15	<b>145,-</b>
<b>Bao</b> , spicy porkbelly, syltede grønnsaker og sesammajones *2, 8, 10, 11, 13, 14, 15	<b>150,-</b>
<b>Lammecarré</b> , aspargesbønnesalat og rødvinssaus tilsmakt bringebær *1, 12, 15	<b>165,-</b>
<b>Seks oster</b> , kompotter, nøtter og knekkebrød *1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 15, 18, 19, 22	<b>135,-</b>
<b>Ostekrem</b> , digestivecrumble, pasjonsfrukt og mynte *1, 2, 10	<b>125,-</b>
<b>Sjokoladepannacotta</b> , kirsebærsorbet og vaniljecrum *1, 2, 10	<b>125,-</b>
<b>Chef's 4 retters meny</b> , kjøkkensjefen har valgt ut sine favoritter	<b>495,-</b>

---

*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	
	4 Rug	8 Bløtdyr	12 Selleri	16 Lupin	20 Pinjekjerner	

---

*"Er du litt sulten og kun har lyst på en liten matbit, er én rett perfekt størrelse, om du er mer sulten anbefaler vi at du velger to eller tre retter.*

*Vi bruker kun de beste råvarene og tilbereder rettene til perfektjon med en klype salt og en god sleiv med kjærlighet."*

*Hilsen Henrik Widerberg, kjøkkensjef*