



MENY | MENU

PROSCIUTTOSKINKE OG GRESSLØK KROKETTER

PROSCIUTTO AND CHIVES CROQUETTE

ALLERGENER: EGG, GLUTEN, MELK, SVINN, SULFITS

OG BLØTDYR

PANSTEKSKREI, PASTINAKK PURE OG ROGN SAUS

PANFRIED SKREI, PARSNIP PURÉ AND ROE SAUCE

ALLERGENER: FISK, EGG OG MELK

OKSEKJAKE RISOTTO MED SOPP OG TRØFFELMAJONES

BEEF CHEEK RISOTTO WITH MUSHROOMS AND TRUFFLE MAYO

ALLERGENER: EGG, SULFITT OG MELK

CHILIMANGO SORBET, TINDVEKREM, BLODAPPELSIN CAVIAR, GULROT OG MISO GELÉ

SPICY MANGO SORBET, SEA BUCKTORN CREAM, BLOOD ORANGE CAVIAR, CARROT AND MISO GELÉ

ALLERGENER: MELK, GLUTEN OG NØTTER

BANANA OG YOUGHURT IS, VANILJESKUM OG LAKRIS MARENGS

BANAN AND YOGURT ICE CREAM, VANILLA FOAM AND LIQUORISH MERINGUE

ALLERGENER: EGG OG MELK

3-RETTER 745,-

5-RETTER 845,-

7-RETTER 985,-

VINMENY 555,-

VINMENY 875,-

VINMENY 975,-

*Kan forekomme endringer på menyen som følge av produktenes tilgjengelighet.
Menu may be subjected to changes depending on produce availability.



MENY VEGETAR MENU VEGETARIAN

|

GRESSLØK KROKETTER
CHIVES CROQUETTE

ALLERGENER: EGG, GLUTEN OG MELK

RAVIOLI MED SHITAKE DUXELLES
RAVIOLI WITH SHITAKE DUXELLES

ALLERGENER: EGG OG MELK

RISOTTO MED MORKLER OG SVARTTROMPETSOPP
RISOTTO WITH MOREL AND BLACK CHANTERELLE MUSHROOMS

ALLERGENER: EGG OG MELK

CHILLIMANGO SORBET, TINDVEKREM, BLODAPPELSIN CAVIAR, GULROT OG MISO
GELÉ

SPICY MANGO ICE CREAM, SEA BUCKTORN CREAM, BLOOD ORANGE CAVIAR, CARROT AND MISO GELÉ

ALLERGENER: MELK, GLUTEN OG NØTTER

BANANA OG YOUGHURT IS, VANILJESKUM OG LAKRIS MARENGS
BANANA AND YOUGHURT ICE CREAM, VANILLA FOAM AND LIQUORISH MERINGUE

ALLERGENER: EGG OG MELK

3-RETTER 645,-

5-RETTER 745,-

VINMENY 555,-

VINMENY 875,-