



FORRETTETTER

175,-

Kamskjell

gresskar- og tindvedpuré

Allergener: Bløtdyr

Sourish, Lyre's

Ørrepastrami

rieslingmarinert kålrot

pepperrotkrem

Allergener: Fisk og melk

Eplejuice, Lier eple

Spekk

tomat og mozzarella

Allergener: Melk

Staycation, Villbrygg

FISK OG KJØTT

335,-

Pannestekt villkveite

gnocchi, kantareller og salvienage

Allergener: Fisk, selleri, melk og hvete

Solbær, Birzi

Hengmørnet ytrefilet av Okse

artissjokkpuré og bakt løk

olivensjy

Allergener: Melk og selleri

FRIPA, Klokk & Co

DESSERT

135,-

Bergkäse

aprikoskompott og tørket fruktbrød

Allergener: Melk, sulfitt, sesam og hvete

Hvit urte spritz-ish, Lyre's

Yoghurt panna cotta

kirsebærkompott

Allergener: Melk og mandel

Blåbær, Organico

3-retter 555,-

5-retter 695,-

7-retter 795,-

Drikkemeny 235,-

Drikkemeny 395,-

Drikkemeny 495,-



VEGAN/ VEGETAR

FORRETTETTER

155,-

Kikertpuré med urteharissa

sesamchips

Allergener: Sesam og selleri

Dry Dragon, sparkling tea

Puylineragu

gulrotconfit

Allergener:

Hibiscus, Birzi

HOVEDRETTER

235,-

Soppkomle

råmarinert kål, steinsopp og kålbuljong

Allergener: Hvete

Hagen 02, Villbrygg

Bokhveterisotto

blomkål og solsikkekjerner

Allergener: Selleri

NADA, Klokk & Co

DESSERT

135,-

Bergkäse

aprikos og knekkebrød

Allergener: Ost, sulfitt, sesam, hvete og mandel

Hvit urte spritz-ish, Lyre's

Sjokoladekrem

appelsin- og kardemommesorbet

Allergener: -

Espresso Martinish

3-retter 455,-

5-retter 595,-

6-retter 655,-

Drikkemeny 235,-

Drikkemeny 395,-

Drikkemeny 455,-