



## FORRETTER

175,-

### Posjert ørret

mango, rettich, gresskar- og ingefærkrem

*Allergener: Fisk, soya og sesam*

*Skogen, Villbrygg*

### Kamskjell ceviche

syltet blomkål og rødbetpuré

*Allergener: Bløtdyr*

*Ingefær, Røyse bærpresseri*

### Andelever- og svineknoketerrin

brioche og klementinmarmelade

*Allergener: Hvete, egg og melk*

*Weiss, Munkholm*

## FISK OG KJØTT

335,-

### Pannestekt villkveite

grønn erterpuré med estragon

romanesco og baconsjy

*Allergener: Fisk, melk og selleri*

*Hjemmelaget kombucha med stikkelsbær*

### Rosastekt ytrefilet av kronhjort

saltbakt sellerirot og svartkål

kirsebærsaus

*Allergener: Melk og selleri*

*Hjemmelaget kombucha med solbær*

## DESSERT

135,-

### Dagens ost

korinter og frøknække

*Allergener: Melk, hvete, rug, sesam og mandel*

*Blåbær, Luscombe*

### Sjokoladebrûlée

solbærcoulis og kanelis

*Allergener: Egg og melk*

*Espresso Martin-ish*

3-retter 555,-

5-retter 695,-

7-retter 795,-

Drirkemeny 235,-

Drirkemeny 395,-

Drirkemeny 495,-



## VEGAN/ VEGETAR

### FORRETTER

155,-

### Rødbetcarpaccio

pinjekjerner og parmesan

*Allergener: Melk (kan fås vegan)*

*Ingefær, Røyse bærpresseri*

### Grønn ertesuppe

syltet blomkål og mandel

*Allergener: Mandel*

*Hjemmelaget kombucha med stikkelsbær*

## HOVEDRETTER

235,-

### Saltbakt sellerirot

småløk og tørket kål

*Allergener: Selleri*

*Special effects, Brooklyn Brewery*

### Steinsopprisotto

urteolje

*Allergener: Selleri og melk (kan fås vegan)*

*Hagen, Villbrygg*

## DESSERT

135,-

### Cheddar

aprikos og frøknække

*Allergener: Melk, hvete, rug, sesam og mandel*

*Multe og whiskey-ish*

### Pavlova

eplekompott og eplegelé

*Allergener: Soya*

*Eple og whiskey-ish*

3-retter 455,-

5-retter 595,-

6-retter 655,-

Drirkemeny 235,-

Drirkemeny 395,-

Drirkemeny 455,-