



FORRETT 175,-

Sjøkreps fra Ålesund
haneskjell og sjøkrepskum

Allergener: Skalldyr, bløtdyr, selleri og melk

Hjemmelaget kombucha med stikkelsbær

FISK OG KJØTT 335,-

Skrei

ristet persillerotpuré og sukkererter
soyasjy

Allergener: Fisk, melk, hvete, egg og selleri

Wild elderflower, Luscombe

Culotte av kalv

hasselnøttkremet skorsonerrot og østerssopp
timiansjy

Allergener: Melk, hasselnøtt og selleri

Hjemmelaget kombucha med bringebær

DESSERT 135,-

Brillat Savarin

tomat- og vaniljekompott

Allergener: Melk, hvete, rug, sesam og mandel

Hjemmelaget kombucha med tindved

Hvit sjokolademousse

solbørsorbet

Allergener: Hvete, egg og melk

Blueberry, Luscombe

TILLEGG 7-RETTER

Økologisk Øra-laks

blomkålpuré og kapersvierge

Allergen: Fisk og melk

Skog 03, Villbrygg

Pastrami fra Riccardo Franchi

gresskarmostarda

Allergen: Sennep

Damascene Rose, Luscombe

3-retter 555,-

5-retter 695,-

7-retter 795,-

Drikkemeny 235,-

Drikkemeny 395,-

Drikkemeny 495,-



VEGAN/ VEGETAR

FORRETT 155,-

Rødbetcarpaccio

pinjekjerner og parmesan

Allergener: Melk (kan fås vegan)

Ingefær, Røyse bærpresseri

HOVEDRETT 235,-

Steinsoppriotto

urteolje

Allergener: Selleri og melk (kan fås vegan)

Hagen, Villbrygg

DESSERT 135,-

Cheddar

aprikos og frøkneppe

Allergener: Melk, hvete, rug, sesam og mandel

Multe og whiskey-ish

Pavlova

eplekompott og eplegelé

Allergener: Soya

Eple og whiskey-ish

TILLEGG 5-RETTER

Saltbakt sellerirot

småløk og tørket kål

Allergener: Selleri

Special effects, Brooklyn Brewery

TILLEGG 6-RETTER

Blomkålsuppe

mandel og syltet blomkål

Allergener: Mandel

Hjemmelaget kombucha med stikkelsbær

3-retter 455,-

5-retter 595,-

6-retter 655,-

Drikkemeny 235,-

Drikkemeny 395,-

Drikkemeny 455,-

