



## DAGENS MENY

*Lettgrillet Tunfisk*  
avokadokrem og soya vinagrette  
*Allergener: Fisk, soya og sesam*

*Calles Riesling, Weingut Mehrlein*

*Skinnstekt Lysing*  
byggrisotto, ruccolapesto og fennikel  
*Allergener: Fisk, bløtdyr, bygg, melk og selleri*

*Muscadet De Sèvre et Maine, Clos Les Montys*

*Svinekam fra Prima Jæren*  
løkkrem, bakt sellerirot og estragonsauce  
*Allergener: Melk, hvete og selleri*

*Langhe Dolcetto "Colombe" Renato Ratti*

*Dagens Ost*  
kompott og mandler  
*Allergener: Melk, sesam, stenfrukt og mandel*

*Les Marcottes, Domaine Pellehaut*

*Hvitsjokolade Kake*  
hvitsjokoladekrem og blåbær  
*Allergener: Egg, melk, og mandler*

*Moscato D'Asti, Saracco*

3-retter 555,-	Vinmeny 455,-
5-retter 695,-	Vinmeny 615,-
7-retter 795,-	Vinmeny 695,-

*Petit fours*  
3stk 49,- / 5stk 79,-  
*Allergener : Egg, mandel, hasselnøtt og melk*

*Vellagrede oster* 175,-  
*Allergener: Melk, sesam, hvete, sulfitt og mandel*



## VEGETAR/ VEGAN

*Ajo Blanco*  
druer og røkt mandel  
*Allergener: Mandel og hvete*

*Flor de Vetus, Bodegas Vetus*

*Nepecarpaccio*  
fritert kapers og olivenvierge  
*Allergener: -*

*Soave, "Torre del vescovi"*

*Hjemmelaget pasta*  
morkler og nykål  
*Allergener: Selleri, hvete og melk*  
*(Kan fås vegan)*

*Bellenos Bourguignons Cuvée Rouge,*  
*Roche de Bellene*

*Profiteroler*  
misokrem og salte mandler  
*Allergener: Hvete, mandel og soya*

*Dark Syrah, Vignerons D'Estezargues*

*Pavlova*  
limekrem og mynte sorbet  
*Allergener: Egg, mandler og melk*

*Moscato D'Asti, Saracco*

3-retter 455,-	Vinmeny 455,-
5-retter 595,-	Vinmeny 615,-
7-retter 695,-	Vinmeny 695,-