

meny - mai

à la carte

forretter

hvalcarpaccio 145,-
pepperotmayo, kapers, holte xo,
pinjekjerner og blomkarse (E,L)

panzanella 145,-
Hanasand tomater (F,L)

sommerskinke 145,-
waldorfsalat, sprøløk og urter
(N,V,E)

hovedretter

lysing 315,-
hvit asparges, neper, friske
reddiker, beinmargsemulsjon, og
kremet potetsalat som toppes
med sprøstekt oksetunge (F,L,E)

oksebrisket 315,-
grønn chili espuma, kål,
vårløk, og kremet mais (E,L)

speltotto 240,-
med ramsløk og vårgrønnsaker
(G,H,L)

desserter

cannoli 135,-
med pistasje-is og
sjokoladekrem (N,P,L,G,H,E)

rabarbrasorbet, 135,-
kryddersyltet rabarbra,
mascarponekrem med vanilje og
crumble (H,L,G)

ost, knekkebrød 215,-
og kompott (L,H,R)

3-retters meny 525,-

3-retters vinpakke 400,-

husmann 199,-

1600-1800

tirsdag:

koljesuppe
med posjert egg, løpstikke og
grønnskålchips (F,E)

onsdag:

fiskepinner
tartarsaus, råkost, potet
(F,G,H,E,L)

torsdag:

raspeballer
med svineknokke, bøneskorv,
rotmos og bacon (B,G,L)

fredag:

fredagstaco, pulledsvin,
mangosalsa, avokado, koriander,
rømme, maistortilla (L)

lørdag:

bacalao (F)

søndag:

chili con carne
rømme, ris (L)

Allergener:

(H)vete, (R)ug, (B)ygg, (N)øtter,
(G)luten, (HA)sselnøtt, (V)alnøtt,
(P)istasjenøtt, (S)ennep, (E)gg,
(L)aktose, (F)isk, (SE)lleri.