

MENY

04. AUGUST - 31. OKTOBER

Forretter

Gresskarsuppe - kaffirlime - kokos - sitrongress
- vegan, 14

Lakse Larb - ristet ris - chili - koriander - mynte
9, 14

Carpaccio - angus-biff - kapers - cornichon - comté - sennep
1, 2, 10, 13

Hovedretter

Kveite - blåskjell - chorizo - kål
1, 8, 9, 15

Lam - mørbrad - bakt løk - rødvinssaus - ertepuré
1, 12, 15

Svinevinge - potetpuré - västerbottenost - soppsaus
1, 12, 15

Saltbakt selleri - crispy grønnkål - sauce Vierge - hasselnøtter
12, 15, 21 - vegetar / vegan

Dessert

Crème Brûlée
1, 10

Dekonstruert ostekake - eple
1, 2, 10

Ost fra Winther ysteri - surdeigsknekkebrød - kompott
1, 2

2 retters meny 595,-
3 retters meny 695,-

vinpakke 2 retter 345,-
vinpakke 3 retter 465,-

1.Melk	5.Bygg	9.Fisk	13.Sennep	17.Peanøtter	21.Hasselnøtter
2.Hvete	6.Havre	10.Egg	14.Sesamfrø	18.Mandler	22.Valnøtter
3.Durumhvete	7.Skalldyr	11.Soya	15.Sulfitter	19.Pistasjønøtter	23.Cashewnøtter
4.Rug	8.Bløtdyr	12.Selleri	16.Lupin	20.Pinjekjerner	24.Pekannøtter

Latter
PÅ AKER BRYGGE