
Selskapsmeny 27/2 – 27/4

Forretter

Sashimi av kveite med sesam- og sjøgressalat, wasabimajones og yuzuponzu *9, 11, 14

Carpaccio av Angusbiff med ruccolapesto og sitron- og kapersemulsjon *1, 13, 15, 20

Hovedretter

Stekt ishavsørøfilet med aspargesbønner og hollandaise *1, 9, 15

Entrecôte av okse med pommes anna og grønn peppersaus *1, 12, 15

Alle hovedretter serveres med sesongens grønnsaker á part

Desserter

Sitron- og hasselnøtt tiramisú *1, 2, 10, 18, 21

Bakt ananas med salt karamellsaus og vaniljeis *1, 10

2-retters meny kr 515,- / 3-retters meny kr 635,-

Vinpakke 2-retters kr 295,- / Vinpakke 3-retters kr 395,-

** Prisene oppgitt er med forbehold om endringer, da de baseres på matvareprisene.*

*Allergener

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
