

## Sharing menu

*Hjertelig velkommen til vår restaurant!*

*Vi bruker kun de beste råvarene og tilbereder rettene til perfektjon med en klype salt og en god sleiv med kjærlighet.*

*Vi anbefaler varmt å gå for vår Chef´s Menu. Da vil dere få fem retter på deling fra de ulike kategoriene servert i tre omganger, slik at dere har god tid før showet.*

*Ønsker dere Chef´s Menu må den bestilles av samtlige på bordet.*

*Spør din servitør om dagens Chef´s Menu!*

*Dere kan selvsagt også bestille fritt fra sharingmenyen, da bestemmer kjøkkenet hvilken rekkefølge rettene kommer i.*

*Hilsen Henrik Widerberg, kjøkkensjef*

### Fra havet:

<b>Kamskjellceviche</b> – pasjonsfrukt – chili – friterte nudler *7, 8, 14	165,-
<b>Kveitesashimi</b> – mango- og agurksalat– granateple – ponzusaus *9, 1	165,-
<b>Kongekrabbe spring roll</b> – sweet & sour saus – kokos – gulrot - urter *2, 7, 10,14	175,-
<b>Bakt kveite</b> – savoykål – beurre blanc – avrugakaviar *1, 9, 15	175,-

### Fra bonden:

<b>Tapastårn</b> – assortert spekemat – italienske oliven – ost – gazpacho *1, 2, 3, 10, 11, 15	155,-
<b>Svineknokke</b> – røkt sideflesk – sopp – søvløk – surkål *1, 12, 13, 15	175,-
<b>Fried chicken slider</b> – kyllinglår – rødkål- og epleslaw – srirachamajones *1, 2, 10, 13	165,-
<b>Taco</b> – braisert okse brisket – pico de gallo – avokadokrem – hjertesalat *14, 15	175,-

### Vegetar:

<b>Bakt ferskt fiken</b> – Roquefort – honning – valnøtter *1, 22	145,-
<b>Fersk pasta</b> – kremet soppsaus – grønnkål – parmesan *1, 2, 3, 10, 15	175,-

### Søtt:

<b>Seks oster</b> – kompotter – nøtter – brød *1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 15, 18, 19, 22	145,-
<b>Sitroncurd</b> – italiensk marengs - vaniljekrem - blåbær *1, 2, 10	135,-
<b>Sjokolademousse</b> – pistasj - melkesjokoladekrem *1, 10, 19	135,-
<b>Dagens sorbet</b>	95,-

**Chef´s Menu 5 retter totalt**

**Serveres i 3 omganger**

**445,- Per person**

**Vinpakke med 2 enheter til Chef´s Menu**

**239,- Per person**



**Bli Lattermedlem! Da får du 10% avslag på maten din i dag.**