

Sommermeny 5/7 - 6/8

*Hjertelig velkommen til vår restaurant!
Vi bruker kun de beste råvarene og tilbereder rettene til perfeksjon
med en klype salt og en god sleiv med kjærlighet.*

Hilsen Henrik Widerberg, kjøkkensjef

Tapas – assortert spekemat - tre norske oster - oliven - dipp - brød *1, 2, 3, 15	255,-
Sommersalat – grillet asparges - saltbakte betes - norsk geitost - valnøtter *1, 15, 22	195,-
Sashimi – Frøyalaks – rødkål – sjøgressalat - ponzusaus - koriander *9, 11, 14	175,-
Fried chicken slider – kylling – rødkål- og epleslaw – srirachamajones *1, 2, 10, 13, 14	185,-
Burgerslider – cheddar – løkrelis – sennep - sylteagurk *1, 2, 10, 13, 14	195,-
Taco – Angus oksebryst – pico de gallo – avokadokrem – maistortilla - koriander *15	185,-
Søtpotetfries - trøffelmajones - parmesan *1, 10, 13, 15	75,-
Søtt:	
Friske jordbær – hjemmelaget softis *1, 2, 10	135,-

*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	