

## SELSKAPSMENY

Meny 1

### ISHAVSRØYE & TINDVED

Tynne skiver av ishavsrøye servert med tindved, olivencaviar og tindvedgelé.

ALLERGENER: FISK, SULFITT

### REIN & KONGEØSTERSOPP

Reinsdyrmørbrad med kongeøsterssopp, steinsopp, potetpuré, marinerte tyttebær og kremet saus montert med Rørosrømme.

ALLERGENER: MELK, SELLERI, SENNEP, SULFITT

### EPLER & KIRSEBÆR

Eplecrumble med Rørosrømme, kirsebørsorbet og eplegelé.

ALLERGENER: GLUTEN (HVETE), MELK, NØTTER, SULFITT

970 NOK

Meny 2

### OKSE & KARSE

50 g. tartar av okse fra Txogitxu med eggekrem, pepperrotmajones, cornichons, syltet rødløk og karse.

ALLERGENER: EGG, SENNEP, SULFITT

### BROSME & ASPARGES

Brosme med asparges, pastinakkpuré, kyllingvelouté med urter og perlepoteter.

ALLERGENER: FISK, MELK, SELLERI, HVETE

### KARAMELL & BRINGEBÆR

Karamell- og sjokolademousse fylt med brunostkrem, marinerte bringebær, bringebærgelé og iskrem med nøttesmør.

ALLERGENER: EGG, GLUTEN (HVETE), MELK, SULFITT

855 NOK

Meny 3

### BETER & NØTTER

Carpaccio av beter med pinjekjerner, pinjekjerneemulsjon, balsamico, urtepesto og amarant.

ALLERGENER: NØTTER (PINJEKJERNER), SENNEP, SOYA, SULFITT

### GRESSKAR & BYGGRYN

Bakt gresskar servert med krydderkokte byggryn, chili-kokos saus, hurtigsyltet gresskar, ristede nøtter, gresskarkjerner og urtesalat.

ALLERGENER: BYGG, PEANØTT, MANDEL

### EPLER & KIRSEBÆR

Eplecrumble med Rørosrømme, kirsebørsorbet og eplegelé.

ALLERGENER: GLUTEN (HVETE), MELK, NØTTER, SULFITT

765 NOK

VEGETAR