

POLARBJØRN MENY

FORRETTER

Kremet hummersuppe
Kremost med hummer & urter, grønnolje
Allergener: 5, 8, 19
255,-

Stekte kamskjell
Risotto med skogsbær & mascarpone, bærcoulis
Allergener: 6, 7, 8, 19
245,-

Carpaccio av okse
Ruccola, pepperrot, aioli & parmesanflak
Allergener: 8, 24
248,-

HOVEDRETTER

Grillet oksefilet
Salsa verde, konfitert sjalottløk, parmesanbakt bimi, duchesspotet & rødvinsglace
Allergener: 8, 19, 24, 26
545,-

Hjortefilet
Grillet sommerkål, amandinepotet, auberginepuré & bjørnebær-gastrique
Allergener: 8, 19, 26
565,-

Gratinert klippfisk fra Jangaard
Brandade, paprikacoulis, ovnsbakte grønnsaker, sjy av chorizo & bacon
Allergener: 7, 8, 20
585,-

Dagens fisk
Risotto, aspargestopper, grillet sitron & smørsaus med urter
Allergener: 7, 8, 19
525,-

Vegetar
Grillet kål, auberginepuré, amandinepotet, salsa verde, konfitert
sjalottløk & bimi
Allergener: 8
375,-

DESSERTER

Panna Cotta
med smak av kokos & hvit sjokolade. Serveres med ananassorbet,
basilikum & lime crumble
Allergener: 8
235,-

Sunnmørsgodt
Rips, vaniljekrem & hjemmelaget pikekyss
Allergener: 8, 24
215,-

Blåbæriskrem
Sitronkrem, mørdeig crumble & marengs
Allergener: 8, 24, 25
220,-

ALLERGENER:

1 HVETE 2 RUG 3 BYGG 4 HAVRE 5 SKALLDYR 6 BLØTDYR
7 FISK 8 MELK 9 SOYABØNNER 10 PEANØTTER 11 MANDLER
12 HASSELNØTTER 13 MACADAMIANØTTER 14 CASHEWNØTTER
15 PISTASJNØTTER 16 PEKANNØTTER 17 PARANØTTER 18 VALNØTTER 19 SELLERI
20 SENNEP 21 SESAMFRØ 22 SVOVEL 23 LUPIN 24 EGG
25 GLUTEN 26 SULFITT 27 PINJEKJERNER

Dersom dere er flere enn 8 personer ber kjøkkenet dere velge en felles
meny