

SMÅ RETTER/FORETTER

BLÅSKJELL/HVITVIN/TIMIAN/RØMME

Kremet blåskjellsuppe med vårløk, gressløk, urteolje, timian og rømme

B M SU

NOK 185

FOCACCIA/NYR/RØDLØK/LAKS

Nystekt focaccia med Nyr toppet med ruccola, mozzarella, syltet rødløk, karse og røket laks

F M SU HV RY

NOK 195

RØDBETER/"FETA"/VALNØTT/ROSMARIN

Bakte rødbeter med vegansk "fetakrem", olivenolje, syltede polkabeter, rosmarin, ristede valnøtter og balsamicogele

VN SU

NOK 195

SØTE RETTER/DESSERT

FLØTE/JORDBÆR/VANILJE/EDDIK

Klassisk panna cotta med balsamicomarinerte jordbær og stekt hvit sjokolade

M SO SU

NOK 135

SJOKOLADE/PISTASJ/KARAMELL/FLØTE

Mørk sjokoladebrownie med pistasjkrokan, lun fløtekaramell med bourbon, pistasjis og jordbær

E PS M SO HV

NOK 135

HOVEDRETTER

LAKS/ASPARGES/SJALOTTLØK/POTET

Pannestekt laks med varm aspargessalat med syltet sjalottløk og parmesan. Stekte poteter, parmesanmajones og sauce vierge

E F M SN SU

NOK 335

OKSE/ESTRAGON/BROKKOLINI/EGG

Grillet entrecôte av angus med estragonsmør, salat av stekte brokkolini, hjemmelaget bearnaise og pommes frites

E F M SL SU BY

NOK 480

STORFE/BACON/HOLTEFJELL/TOMAT

Grillet burger av norsk storfe i briochebrød med salat, baconnaisse, bacon, Holtefjell, tomat, syltet agurk og rødløk. Friterte poteter med revet ost og tomatsalsa

E M SL SN SO HV RY

NOK 310

SELLERI/BYGGRYN/SORT HVITLØK/TOMAT

Bakt og grillet sellerirot servert med urtekokte byggryn, vegansk majones med sort hvitløk, spinat, syltet rødløk, ristede gresskarkjerner og sauce vierge med tomat

SL SU BY

NOK 285

2/3 COURSE DEAL!

SUMMER DEAL

Velg laks eller okse som hovedrett, legg til en forrett, eller en dessert, eller oppgrader til 3 retter.

Se de enkelte rettene for allergener

LAKS: NOK 455/575

OKSE: NOK 595/715