

**A TREAT. OR
SOMETHING
TO EAT?**

ROAST

SNACKS

POTET & TRØFFEL E M

Potetgull med trøffelsmak, servert med rømmedipp med gressløk.
NOK 69

OLIVE & MARINADE

To typer marinerte oliven, en med chili og en med hvitløk og oregano.
NOK 65

VINGER & VÅRLØK SE SO

Marokkansk krydrede kyllingvinger med vårløk og sesamfrø.
NOK 110

BRØD & SMØR M HV

Nystekt focaccia servert med pisket smør.
NOK 65

FORRETTER

SØTPOTET & MAIS M SO

Lagvis søtpotet og halloumi, servert med maispuré, vegansk yoghurt-saus med chili og honning og sprø jordskokkchips.
Gjør retten vegansk: tofu i stedet for halloumi.
NOK 205

GULROT & INGEFÆR SO

Kremet gulrot- og søtpotetsuppe med aromatiske toner av ingefær og sitrongress, avrundet med kokosmelk og servert med ristede solsikkefrø.
NOK 200

LAKS & PEPPERROT F M SU

Husspeket laks med pepperrotkrem, syltet agurk, Granny Smith-eple og dill olje.
NOK 210

KAMSKJELL & ERTER B F M SO

Pannestekte kamskjell med silkemyk jordskokkvelouté. Servert med er tepuré, asparges og kaviar.
NOK 245

E Egg

B Bløtdyr

F Fisk

M Melk

SE Sesam

SO Soya

SU Sulfitter

HV Hvete

ROAST

HOVEDRETTER

RISOTTO & SOPP

M SO SU

Kremet risotto med et utvalg av confitert sopp, toppet med parmesan og frisk timian.
NOK 265

ROAST BURGER

E M SL SN HV RY

Saftig storfeburger toppet med ost, kremet trøffelsaus, løkmarmelade, champignon og frisk ruccola i mykt briochebrød.
Servert med pommes frites.
NOK 295

LAM & KASTANJE

M SO SU

Mør lammecarré fra Josper-grillen, servert med kremet kastanjepuré, sautert sopp og spinat, samt fyldig rødvinssjy med skogsbær og småpoteter.
NOK 495

ROAST BOARD

E M SL SU

New York Strip med peppersaus, lammefilet med chimichurri og svinekam med honningsennep-estragonsaus. Serveres med pommes frites, curtido, maissalat og syltet sopp.
NOK 515

Roast Board for to: NOK 850

TORSK & VELOUTÉ

F M SO

Pannestekt torsk på silkemyk kålrotmousseline med grønne grønnsaker, syltet delikatesseløk og en fløyelsmyk velouté saus på fisk.
NOK 395

AND & PASTINAKK

M SO SU

Stekt andebryst med pastinakkpuré, brokkolini, karamellisert pære og fyldig rødvinssjy. Servert med småpoteter.
NOK 425

DESSERTER

BRUNOST & BRINGEBÆR

Skum av ostekake med brunost, vaffelsmuler, blåbærgodteri og tyttebær.
Servert med bringebærsorbet.

E M HV

NOK 155

HVIT SJOKOLADE & VANILJE

Lun hvit sjokoladefondant med flytende kjerne av hvit sjokolade og bringebær, servert med pistasjcrumble og vaniljeis.

E PS M HV

NOK 145

PÆRE & RØDVIN

SU

Møre pærer posjert i rødvin med appelsin, stjerneanis og kanel, servert med rødvinsgelé, rødvinsglasur og frisk kokossorbet.
NOK 155

EPLE & KARAMELL

E MA M HV

Lun epleterte med frisk rømme- og yoghurtis, samt fyldig karamellsaus.
NOK 145