

SELSKAPSMENY

Sesongbaserte 2-retters eller 3-retters selskapsmenyer. Velg mellom våre tre alternativer på meny. Pris for 2/3 retter.

MENY 1 **260 KR / 390 KR**

FORRETT: ASPARGES OG SANTA KRISTINA-SKINKE

Grønne asparges, Santa Kristina-skinke, sprø rug, feldsalat, Hollandaise
Allergener: egg, melk, sulfitt

HOVEDRETT: TORSK

Confitert torskerygg med gulrot og ingefærpuré, vårløk, neper, sprø grønnkål, soya-nøttesmør
Allergener: fisk, melk, sulfitt

DESSERT: KOKOS OG LIME-PANNA COTTA

Kokos og lime-panna cotta med pasjonsfrukt-curd og ristet søt kokos
Allergener: melk, egg

MENY 2 **260 KR / 390 KR**

FORRETT: LAKS

Laksesashimi, avocadokrem, aspargesbønner, soyatapioka, feldsalat, shitake
Allergener: fisk, soya, sulfitt

HOVEDRETT: LAM

Urtestekt lamemørbrad, selleripuré, spinat, bakte rotgrønnsaker, syltede rødbeter og sennepssjy
Allergener: selleri, melk, sulfitt

DESSERT: BRINGEBÆRMOUSSE

Bringebærmousse med lakrismarengs og friske bær
Allergener: egg, melk

MENY 3 **260 KR / 390 KR**

FORRETT: KVEITE

Råmarinert kveite, søtpotet, rødløk, mango, hjertebladsalat, hvitløk- og chilliemulsjon, friterte nudler
Allergener: fisk

HOVEDRETT: KALV

Bresert kalvebryst, potetpuré, syltet delikatesseløk, brokkoli, fennikelcrudite, sjalottløkssjy
Allergener: melk sulfitt

DESSERT: BLÅBÆR OSTEKAKE

Blåbær ostekake med sitron- og timiansbakte blåbær
Allergener: melk, gluten

ALLERGENER - 10 KR EKSTRA PER PERSON