

Forretter:

Kveite Ceviche

Rå marinert kveite med tomat, avocado, lime og chili.
Raw marinated halibut with tomato, avocado, lime and chilli

Inneholder: Fisk.

135,-

Kamskjell

Grillstekte kamskjell med blomkålkrem, salat, urter og alfalspirer.
Scallops served with cauliflower cream, salad, herbs and alfalfa sprouts.

Inneholder: Bløtdyr, hvete, melk.

139,-

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe.

Creamy fish soup.

Inneholder: Skalldyr, fisk, melk, selleri, bløtdyr, sulfitter.

139,-

Biff Tartar

Capers, syltet agurk, løk sennepsdressing, eggeplomme og melba toast.
Beef tartar with capers, pickles, onion, mustard dressing, yolk and melba toast.

Inneholder: Hvete, egg, melk, sennep.

130,-

Alle våre retter kan inneholde spor av allergener.

Fiskeretter:

Kveite

Grillet kveite med tomatsalsa, parmesanstrø og gazpaciopurè.
Pan fried halibut with tomato salsa, parmesan crust and gazpacho purée.

Inneholder: Fisk, melk, hvete.

345,-

Laks

Stekt laks med søtpotetpurè, lime- crème fraîche, reddik salat og grønne bønner.
Pan fried salmon with sweet potaoe purée, lime- crème fraîche, radish salad and green beans.

Inneholder: Egg, melk, fisk, selleri.

285,-

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe.

Creamy fish soup.

Inneholder: Skalldyr, fisk, melk, selleri, bløtdyr, sulfitter.

259,-

Breiflabb

Breiflabb med blå kongo purè, sesongens sopp, hestebønner og kantarellsmør.
Monkfish with blue congo purée, seasonal mushrooms, broad beans and chanterelle butter.

Inneholder: Fisk, melk.

345,-

Kjøttretter:

Pepperbiff

Indrefilet av okse serveres med peppersaus og husets grønnsaker.
Beef tenderloin served with pepper sauce and vegetables of the house.

Inneholder: Melk, selleri, sulfitter.

339,-

Tournedos

Baconsurret indrefilet serveres med asparges, erter,
ruccola og steinsoppsaus.

*Tournedos twinned with bacon served with asparagus, peas,
rocket and porcini sauce.*

Inneholder: Melk, selleri, sulfitter.

345,-

Kenguru

Kenguru med brønnkarse, valnøtter, broccolini, bringebær og rødvinssaus.
Kangaroo with watercress, walnuts, broccolini, raspberry and red wine sauce.

Inneholder: Melk, selleri, valnøtter, sulfitter.

325,-

Alle våre retter kan inneholde spor av allergener.

Desserter:

Gratinerte Bringebær

Bringebær overtrekkes av hvitvinsabayonne, gratineres og serveres med vaniljeis.
Raspberries baked with a glaze of white wine sabayonne, served with ice cream.

Inneholder: Hvete, egg, melk, sulfitter.

145,-

Crème Brûlée

Klassisk crème brûlée med eplesalat og eplesorbet.
Classic crème brûlée with apple salad and apple sorbet.

Inneholder: Egg, melk.

135,-

Sokolade panna cotta

Med myk karamell, pasjonsfrukt & sjokoladeshavings.
Chocolate panna cotta with rich caramel, passion fruit and chocolate shavings.

Inneholder: Melk, soya.

125,-