



Ukens 2-retter

Lærlingenes Meny

En to-retters meny utviklet av våre kokkelæringer i samarbeid med kjøkkensjefen. Her får de muligheten til å utfordre seg selv og utforske et bredere spekter av råvarer enn det vi vanligvis bruker i vår sesongmeny. Menyen endres jevnlig og gir deg en smak av kreativiteten og håndverket bak kulissene.

HOVEDRETT

INDREFILET AV SVIN

Serveres med med fondantpotet, blomkål og teriyakisaus
allergener: soya, sesam, selleri, sennep, gluten/hvete, melk

365 NOK

DESSERT

DESSERT À LA ALEXANDER

Crème pâtissière med pærekompott og pære kokt i
blåbær, toppet med sprø smør-crumble
allergener: melk, egg, gluten/hvete, sulfitt

145 NOK

2-retters menypris:

495,-