



Valentine's Meny

14. februar

Appetittvekker

Fine de Claire Østers - 4 stk

Sitron / Mignonette
allergener: bløtdyr, sulfitt

95,-

Gratinerte Østers - 4 stk

Miso / Panko
allergener: bløtdyr, soya, gluten, melk

145,-

Forrett

Jordkokksuppe

Prosciutto / Steinsopp
allergener: melk, selleri

195,-

Hummersuppe

Kamskjell / Cognac
allergener: bløtdyr, soya, gluten, melk

195,-

Hovedrett

Indrefilet av Kalv

Sesongens grønsaker / Poteterte / Estragonsaus
allergener: melk, sulfitt

485,-

Kveite

Risotto / Granny Smith / Beurre Blanc
allergener: fisk, melk, sulfitt, selleri

485,-

Dessert

Vaniljeparfait

Kirsebær / Valnøtt
allergener: melk, egg, gluten (hvete), valnøtt

165,-

Irish Affogato

Irish Whiskey & Cream / Espresso / Vaniljeis
allergener: melk, sulfitt

165,-

3-retters menypris: 795,-

Ved valg av forrett, hovedrett og dessert

Vinpakke: 515,-

3-retters vinpairing





Valentine's Meny

14. februar

Kjøkkensjefens Smaksmeny

Amuse-bouche

En liten hilsen fra kjøkkenet

allergener: hvete/gluten

Fine de Claire Østers - 2 stk

Sitron / Mignonette & Miso / Panko

allergener: bløtdyr, sulfitt, soya, gluten, melk

Jordkokkssuppe

Prosciutto / Steinsopp

allergener: melk, selleri

eller

Hummersuppe

Kamskjell / Cognac

allergener: bløtdyr, soya, gluten, melk

Kveite

Risotto / Granny Smith / Beurre Blanc

allergener: fisk, melk, sulfitt, selleri

Indrefilet av Kalv

Sesongens grønnsaker / Poteterte / Estragonsaus

allergener: melk, sulfitt

Vaniljeparfait

Kirsebær / Valnøtt

allergener: melk, egg, gluten (hvete), valnøtt

Petit Four

Valgri håndlaget Valrhona-sjokolade

allergener: melk

Menypris:

995,-

Vinpakke:

745,-

5 glass vin