



3-retters menypris: 475 kr

Menypris gjelder kun ved bestilling av alle 3 retter samtidig

Forrett

Kremet Fiskesuppe

med sort baobrød, dagens fangst og basilikum
allergener: fisk, bløtdyr, melk, selleri, gluten (hvete), sesam

150 kr

Kan også serveres som hovedrett til samme pris

Vinanbefaling, musserende:

Dignitat Cava Brut Nature

150 kr per glass / 595 kr per flaske

Vinanbefaling, hvitvin:

Javier Sanz V 1863 Finca Saltamontes 2017

150 kr per glass / 595 kr per flaske

Hovedrett

Braisert Oksekjake

med potetpuré, sesongens grønnsaker og fyldig okseglace
allergener: melk, selleri, sulfitt

275 kr

Vinanbefaling:

Vinyes Domènech Teixar 2016 - Montsant, Spania

150 kr per glass / 595 kr per flaske

Dessert

Vaniljepannacotta

med hjemmelaget melkesjokoladeis og bærkompott
allergener: melk, egg, sulfitt

150,-

Vinanbefaling:

Angelo Negro Birbèt Brachetto del Roero 2024 - Piemonte, Italia

150 kr per glass / 595 kr per flaske





3-course menu price: 475 nok

The menu price applies only when all three courses are ordered at the same time.

Starter

Creamy Fish Soup

with black bao bun, catch of the day and basil

Allergens: fish, molluscs, milk, celery, gluten (wheat), sesame

150 nok

Also available as a main course at the same price

Wine recommendation, sparkling:

Dignitat Cava Brut Nature

150 nok per glass / 595 nok per bottle

Wine recommendation, white:

Javier Sanz V 1863 Finca Saltamontes 2017

150 nok per glass / 595 nok per bottle

Main Course

Braised Beef Cheek

with potato purée, seasonal vegetables and rich beef jus

Allergens: milk, celery, sulphites

275 nok

Wine recommendation:

Vinyes Domènech Teixar 2016 - Montsant, Spain

150 nok per glass / 595 nok per bottle

Dessert

Vanilla Panna Cotta

with homemade milk chocolate ice cream and berry compote

Allergens: milk, egg, sulphites

150 nok

Wine recommendation:

Angelo Negro Birbèt Brachetto del Roero 2024 - Piedmont, Italy

150 nok per glass / 595 nok per bottle

