

À LA CARTE

SERVERES FRA 17:00 - 22:00

FORRETTER

GRILLET SJØKREPS	165
<i>Grillet sjøkreps, fløyelsmyk eggerøre, sprø sticks av potet, revet trøffel.</i>	
1, 2, 8	
HUSETS BARFJØL (PERFEKT Å DELE PÅ BORDET)	299
<i>Perfekt som forrett for 2-4 personer eller som hovedrett. Med lokale og langreiste oster, utvalg av spekemat, friterte klippfiskkroetter, chutney, rømme og søtt tilbehør. Serveres med husets knekkebrød.</i>	
1, 2, 6A, 6C, 7, 11, 13, 14	
SILDESMØRBRØD PÅ DANSK VIS	125
<i>Ristet rugbrød med Kjetils dillsild, karrisalat, eple, rødløk og karse.</i>	
1, 6, 6A, 6C, 7, 11, 13, 14	

HOVEDRETTER

OKSE FRA GRILLEN	325
<i>Brunet løk-creme, grillede brokkolini, rødvinsaus med oksehale, selleri med hasselnøtt og estragon.</i>	
1, 4D, 10, 11, 14	
STERLING KVEITE FRA GRILLEN	310
<i>Grønnkål med brunet smør og løyrom, jordskokkchips, syltede småløk, fløyelsmyk potetpurè, sjy av grillet selleri og kylling.</i>	
1, 5, 7, 10, 14	
SELLERISCHNITZEL	230
<i>Potet- og ramsløkskrem, grillede grønnsaker, cashew og sjalottløk vinaigrette.</i>	
1, 2, 4F, 6, 10	
GRILLPLATÅ (MINIMUM 2 PERSONER)	320
<i>Grillet svin, okse og husets pølse, mac'n'cheese, selleri med hasselnøtt og estragon, glasert blomkål med black garlic, okseglace og misomajones.</i>	
1, 2, 4D, 5, 6A, 10, 11	
CONFITERT KLIPPFISK FRA TASTE OF NORTH	325
<i>Salsa på soltørket tomat, oliven og persille, potetkrem, potetchips av norsk mandelpotet.</i>	
1, 7, 14	

DESSERT

OSTETALLERKEN	159
<i>Våre tre beste oster, marmelade og smørstekt krydderbrød.</i>	
1, 2, 4ABCD, 6ABC, 14	
KAFFE- OG HASSELNØTTBRÛLÉE	145
<i>Hasselnøtt-iskrem og sprø nøtter.</i>	
1, 2, 4ABD, 14	
SJOKOLADETERTE	155
<i>Peanøtter, karamell og vanilje- og mascarponeis.</i>	
1, 2, 3, 6A	

Allergener:

1 Melk	4A Mandler	4E Pekan	6 Gluten	6D Havre	9 Bløddyr	13 Lupin
2 Egg	4B Valnøtter	4F Cashew	6A Hveite	6E Spelt	10 Selleri	14 Sulfit
3 Peanøtter	4C Pistasj	4G Pinjekjerne	6B Bygg	7 Fisk	11 Sennep	Ⓞ Vegetar
4 Nøtter	4D Hasselnøtt	5 Soya	6C Rug	8 Skalldyr	12 Sesamfrø	