

À LA CARTE

SERVERES FRA 17:00 - 22:00

FORRETTER

FRITERT ASPARGES FRA HVASSER	159
<i>Nori, hollandaise, butare og granskudd.</i>	
1, 2, 6A, 14	
SKALLDYRSUPPE MED KOKOS OG GREEN CURRY	139
<i>Serveres med agurk- og butaresalat og dagens fisk.</i>	
5, 7, 8, 12, 14	
HUSETS BARFJØL (PERFEKT Å DELE PÅ BORDET)	299
<i>Perfekt som forrett for 2-4 personer, eller som hovedrett. Med et utvalg av oster og spekemat, tre typer tilbehør og fritert klippfisk. Serveres med husets knekkebrød.</i>	
1, 2, 6A, 7, 11, 12, 13, 14	

HOVEDRETTER

DAGENS FISK	310
<i>Serveres med grillet rød spisskål, smørsaus med estragon og vårløk, norske småpoteter og salte hvalnøtter med honning.</i>	
1, 7, 4B	
CONFITERT KLIPPFISK FRA TASTE OF NORTH	325
<i>Lun tomatcassoulet med småtomater, hvite bønner, 'Nduja, kremet spinatsaus, fritert tørrfiskskinn og friske urter. 'Nduja er en sterk, myk salami fra Italia.</i>	
1, 7	
GRILLET ENTRECÔTE	325
<i>Hollandaise med grønn Hoffsaus, asparges, norske småpoter og grillet sommerkål med hasselnøtt- og basilikumvinaigrette.</i>	
1, 2, 4D	
GRILLET HVAL FRA LOFOTHVAL	325
<i>Pak choy, kongeøstersopp, fritert potet med hvitløk og koriander og peppersaus.</i>	
1, 5	
BAKT BLOMKÅL MED SESAM (V)	239
<i>Sommerkål og østersopp, hasselnøttvinaigrette og reddiksalat.</i>	
1, 4D, 5, 12	

DESSERT

OSTETALLERKEN	159
<i>Våre tre beste oster, marmelade og smørstekt krydderbrød.</i>	
1, 2, 4ABCD, 6ABC, 14	
RABARBRA OG PISTASJNØTTER	145
<i>Myk pistasjbunn, rabarbra og kesam-is.</i>	
1, 2, 4C, 6A	
KEFIR- OG LIMEPANACOTTA	145
<i>Norske jordbær, pepperot og sprø havreflak.</i>	
1, 6D	

Allergener:

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