

À LA CARTE

SERVERES FRA 17:00 - 22:00

FORRETTER

RISOTTO MED STEINSOPP OG TRØFFEL (V)	145
<i>Serveres med sellerisky og parmesan.</i>	
1, 5, 6B, 10, 14	
SKALLDYRSUPPE MED KOKOS OG GREEN CURRY	139
<i>Serveres med agurk- og butaressalat 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 valnøtter 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 YTREFILET AV OKSE	329
<i>Med persillerot, peppersaus og potetkrem.</i>	
1, 5, 10, 11, 14	
GRILLPLATÅ (MINIMUM 2 PERSONER)	320
<i>Et utvalg av grillet svin, storfe og pølser, maiskrem med stekt sopp, bakte rotgrønnsaker, potetbåter med hvitløk og koriander, sprø topping. Pris per person.</i>	
1, 10, 11, 14	
RISOTTO MED STEINSOPP OG TRØFFEL (V)	269
<i>Serveres med sellerisky og parmesan.</i>	
1, 5, 6B, 10, 14	

DESSERT

OSTETALLERKEN	159
<i>Våre tre beste oster, marmelade og smørstekt krydderbrød.</i>	
1, 2, 4ABCD, 6ABC, 14	
LUN KRYDDERKAKE MED NORSKE EPLER	145
<i>Serveres med brunostkrem og honning-is.</i>	
1, 2, 4D	
KEFIR- OG LIMEPANACOTTA	145
<i>Bringebær, pepperot og sprø havreflak.</i>	
1, 6D	

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 Sulfitt
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	