

# À LA CARTE

SERVERES FRA 17:00 - 22:00

FORRETTER	<b>BRIOCHE MED RØKET LAKS</b> 155 <i>Ristet brioche med røket laks, rømme, egg, gressløk og pepperrot.</i> 1, 2, 7, 14
	<b>GRILLET OKSETARTAR</b> 165 <i>Brunet løkmajones, syltede miniagurk, gressløk, syltet sopp og rugchips.</i> 1, 2, 6C, 11
	<b>HUSETS BARFJØL (PERFEKT Å DELE PÅ BORDET)</b> 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 laget av vår ølmesk.</i> 1, 2, 6A, 7, 11, 12, 13, 14
HOVEDRETTER	<b>KONFITERT ANDELÅR</b> 339 <i>Andelår penslet med hasselnøtthonning, serveres med rødkål med norske epler, kryddersjy og potetkrem.</i> 1, 4D, 5, 10, 11, 14
	<b>GRILLET RIBBE</b> 349 <i>Langtidsbakt ribbe fra grillen, servert med bakte beter og gulrot, sennepsfrø og grønnkål, sjysaus med julesmaker og potetkrem.</i> 1, 5, 10, 11
	<b>DAGENS FISK</b> 339 <i>Grillet løk, syltede rødbeter, hollandaise med ørretrogn og mandler og gulløyepotet.</i> 1, 2, 4A, 5, 7, 11, 14
	<b>LUTEFISK FRA TASTE OF NORTH (TO SERVERINGER)</b> 475 <i>Servert på tradisjonelt vis. Grønn erstepure, gulløyepotet, bacon, brunost, sirup, tyttebær, sennep fra Mimi og flatbrød.</i> 1, 6A, 7, 11
	<b>KLIPPFISK FRA TASTE OF NORTH MED CHORIZO</b> 349 <i>Blomkålpure, chorizosalsa, hvitvinsaus og gulløyepotet.</i> 1, 4D, 7, 14
DESSERT	<b>PLOMMETERTE</b> 155 <i>Nystekt plommeterte, karamellsaus med rosin og rom og vaniljeis.</i> 1, 2, 4A, 6A, 14
	<b>VALRHONA SJOKOLADEMOUSSE</b> 155 <i>Karamellisert bygg og kesam- og bringebæris.</i> 1, 2, 6B
	<b>UKENS OST</b> 155 <i>Serveres med smørstekt krydderbrød og marmelade.</i> 1, 2, 4ABCD, 6ABC, 14

## 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	