

# À LA CARTE

SERVERES FRA 17:00 - 22:00

## FORRETTER

<b>GRILLET OKSETARTAR</b>	<b>165</b>
<i>Brunet løkmajones, syltede miniagurk, gressløk, syltet sopp og rugchips.</i>	
1, 2, 6C, 11	
<b>STEKT SJØKREPS</b>	<b>179</b>
<i>Stekes med smør og gul "Hoffsaus". Luftig fennikelsaus, tapioka med smak av eple og bonitoflakes.</i>	
1, 5, 6, 7, 9	
<b>HUSETS BARFJØL (PERFEKT Å DELE PÅ BORDET)</b>	<b>310</b>
<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

<b>REINSDYRSKANK</b>	<b>335</b>
<i>Braiseret reinsdyrskank, ristede hasselnøtter, glaserte småløk, potetkrem med sennep, lam- og rødvins-sjy.</i>	
1, 4D, 11, 14	
<b>CONFITERT ANDELÅR</b>	<b>320</b>
<i>Selleripure, helbakt gulrot med honning, andesjy med appelsin, røstipotet med ost og gressløk.</i>	
1, 10, 11, 14	
<b>GRILLPLATÅ (MINIMUM 2 PERSONER)</b>	<b>339</b>
<i>Svin, okse, kylling, hvilløksbrød, røstipotet gratinert med ost, hasselback gulrot med brunet smør, frisk grønnsalat (sharing) og jalapenohollandaise. Pris per person.</i>	
1, 2, 6A, 10, 11, 14	
<b>KLIPPFISK FRA TASTE OF NORTH</b>	<b>349</b>
<i>Tomatcassoulet, oliven, persille, potetchips og potetkrem.</i>	
1, 7, 11	
<b>PANNESTEKT KVEITE</b>	<b>335</b>
<i>Grillet blomkål, småpotet og hollandaise med gressløk, ørretrogn og grønne erter.</i>	
1, 2, 6A, 7, 11, 14	

## DESSERT

<b>SJOKOLADEKAKE VALRHONA</b>	<b>159</b>
<i>Yuzu- og sitroncurd, solbæris, karamellisert hvit sjokolade og hasselnøtter.</i>	
1, 2, 4D, 6A	
<b>EPLE TARTE TATIN</b>	<b>159</b>
<i>Iskrem med smak av cider og vanilje.</i>	
1, 2, 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	