

FORRETT

Tomatisert sjøkrepsuppe

Tomat / anis / konjakk / timian / sesongens grønnsaker / dillmajones

Inneholder: skalldyr, selleri, melk, egg, sennep og sulfitt

Liten: 175,- Dobbel: 350,-

Bakt rødbete (vegansk)

Sitron-timiandressing / syltede småløk / appelsin / salat

155,-

Gravet and

Syltede grønnsaker / pepperrotrømme / tyttebærgele / ristede gresskarkjerner / timian-aioli

Inneholder: melk, egg og sulfitt

175,-



HOVEDRETT

Bakt kveite

Chorizo / hasselnøtt / forkullet mais / purre- og potetkrem / beurre blanc

Inneholder: melk, hasselnøtt og sulfitt

450,-

Grillet kalv

Kastanjekrem / potetterriner / bakt konge-østerssopp / karamellisert løk / gulrot / rødvinssaus

Inneholder: melk og sulfitt

460,-

Confitert kyllinglår

Kremet Rieslingsaus / sopp / løk / gulrot / persillerot / ovnsbakt potet / sprø grønnskål

Inneholder: melk og sennep

395,-

Bakt savoykål (vegansk)

Kastanjekrem / syltede valnøtter / estragonolje / pære / gulrot / bakt rødbete

Inneholder: valnøtter

295,-

Hamburger

Grillet hamburger / tomat / hjertesalat / karamellisert løk / sitronmajones / pecorino
bacon / trøffelmajones / pommes frites

Inneholder: hvete, melk og egg

285,-

SMØRBRØD

Rekesmørbrød

Håndpillede reker / surdeigsbrød / hjertesalat / majones / tomat / paprika / sitron
agurk / chilimajones

Inneholder: skalldyr, hvete, melk og egg

175,-

Smørbrød med gravet and

Hjertesalat / surdeigsbrød / syltede grønnsaker / pepperottrømme / tyttbæргеle
ristede gresskarkjerner / timian-aioli

Inneholder: melk, hvete, egg og sulfitt

185,-



DESSERT

Crème Brûlée Ganache

Pærekompott / crumble / karamell

Inneholder: melk og egg

175,-

Mille – Feuille

Vaniljekrem / bringebærcurd / lakris

Inneholder: melk, egg, hvete

185,-

Sagopudding (vegansk)

Svart ris / kokoskrem / matcha / kirsebær

165,-

Sorbet-tallerken

Friske bær / mynte / couli

120,-

DRIKKEKART

HVITVIN

Chardonnay **139,- / 595,-**
Riesling trocken **155,-/695,-**
Sauvignon blanc **155,-/695,-**
Gjol Pinot Grigio **595,-**
Sancerre **855,-**
Pouilly-fume **855,-**
Clotilde Davenne Petit Chablis **745,-**
Buttercup Chardonnay (eiket) **745,-**

RØDVIN

Terre di carminio, Sangiovese **139,-/595,-**
Merlot **155,-/695,-**
Barbera **155,-/695,-**
Perraud Pinot Noir, Burgund **155,-/695,-**
Buttercup Pinot noir **745,-**
Valpolicella Ripasso **695,-**
La Rioja Reserve **745,-**
Châteauneuf-du-pape **945,-**
Podere buondente Barolo **895,-**

ROSÉVIN

Minuty **159,-/749,-**

ALKOHOLFRITT

Erdinger Alkoholfri **89,-**
Heineken 0% **89,-**
Nøgne Ø (Ipa) 0% **89,-**
Mineralvann **59,-**
Utopiabrus Rabarbra **59,-**
Sanpellegrino blodappelsin / sitron **59,-**
Eplemost 0,7 **159,-**
Himmelstund Rabarbra **89,-/189,-**
(Alkoholfri Äppelcider)

MUSSERENDE / CHAMPAGNE

Barigny brut blanc de blancs **149,-/695,-**
La cave Brillante Cremant Bordeaux **179,-/795,-**
Pol Roger Champagne brut **1250,-**
Philipponnat Champagne brut **1295,-**

ØL/CIDER

CB 0,5 **135,-**
CB Lite 0,5 (glutenfri) **135,-**
Nøgne Ø (Blanc/Brown Ale) **139,-**
Brew Dog IPA **139,-**
Heineken **119,-**
Bulmers 0,5l **159,-**
Galipette epple cider **135,-**

DRINKER

Kildens Gin & Tonic **179,-**
Kildens Pink Gin & Tonic **179,-**
Irish Coffee **159,-**
Kaffe & Baileys **115,-**

KAFFE

Kaffe/Te **42,-**
Americano **55,-**
Cortado **59,-**
Latte **59,-**
Cappuccino **55,-**
Mocca **59,-**
Kakao **59,-**

*Allergen vin og musserende/champagne: Sulfitt
Allergen øl: Gluten (Corona: spor av gluten)*