



FRIHAVN

FORRETT

Kremet Sjøkrepssuppe

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

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

Liten: 175,- Dobbel: 350,-

Carpaccio av kalv indrefilet

Syltet rødløk / purremajones /
parmesan / basilikumolje

Inneholder: egg og melk

165,-

Rødbetetartar

Kapers / sjalottløk / persille / mandel /
wasabi- og avokadokrem / ponzusaus

brødcrumble / limeolje / sort sesam

Inneholder: soya, mandel og sesam

125,-

HOVEDRETT

Reinsdyr

Grillet ytrefilet / braisert skanke / rødvinsaus /
sopp / bakte beter / småpotet / spinat /

timian / sprø sjalottløk

Inneholder: sulfitt

445,-

Smørstekt kveite

Fennikel / sjøgress / småpotet / smørsaus /
lakserogn / bakt rødbete

Inneholder: fisk, melk og sesam

430,-

Gratinert portobello

Risotto / spinat / bakt rødbete /
småpotet / sprø sjalottløk / urteolje

295,-

Hamburger

Grillet hamburger / tomat / hjertesalat /
chilibacon jam / sennep - og honning dressing

cheddar / pommefrites

Inneholder: hvete, melk og sennep

275,-

SMØRBRØD

Rekesmørbrød

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

Inneholder: skalldyr, hvete, melk og egg
175,-

Prosciuttosmørbrød

Surdeigsbrød / prosciutto /
tomatmarmelade / røkt cottage cheese /
syltet rødløk / avokado / pistasj

Inneholder: hvete, melk og pistasj
165,-

DESSERT

Eplekompott

*Eplemousse / hasselnøtt crumble /
mascarpone / sprø hasselnøtt / bringebær*

Inneholder: melk, egg og hasselnøtt
175,-

Sjokolade

Sjokoladeganache / kirsebærgelé /
matcha- mose / vaniljeis / pistasj

Inneholder: melk og pistasj
185,-

Crème brûlée

Marinerte bær / mynte
Inneholder: melk og egg

155,-

Sorbet tallerken

Friske bær / mynte
110,-

DRIKKEKART

HVITVIN

- Casa Solis Chardonnay *fl. 595,- gl. 135,-*
- Casa Solis Sauvignon Blanc *fl. 595 gl. 135,-*
- Calles Jazz Riesling *fl. 725,- gl. 145,-*
- Calles Riesling *745,- gl. 155,-*
- Vallado Douro *765,-*
- Chablis *835,-*
- Sancherre *855,-*
- Côtes du Rhône *770,-*
- Pouilly-Fumé *795,-*

RØDVIN

- Casa solis Cabernet Sauvignon *fl. 595,- gl. 135,-*
- Versant Merlot *fl. 595,- gl. 135,-*
- Pinot Noir *fl. 755,- gl. 155,-*
- Barbera D'Alba *655,-*
- Ramon Bilbao Rioja *775,-*
- Valpolicella Ripasso *695,-*

ROSÉVIN

- Minuty *fl.695,- gl. 145,-*

Allergen vin og musserende/champagne: Sulfitt

MUSSERENDE/CHAMPAGNE

- Pol Roger Champagne brut *1250,-*
- Philipponnat Champagne brut *1295,-*
- Cremant de Bourgogne *750,-*
- Cava *645,-*
- Cava 0,2 *160,-*

ØL/CIDER

- CB 0,5 *129,-*
- Hansa Lite (*glutenfri*) *119,-*
- Nøgne Ø (Blanc, Brown Ale, Ipa) *139,-*
- Heineken *119,-*
- Bulmers 0,5l *159,-*
- Grevens Pærecider *109,-*
- Ginger Joe *129,-*

DRINKER

- Kildens Gin & Tonic *179,-*
- Kildens Pink Gin & Tonic *179,-*
- Paloma *159,-*
- Irish Coffee *159,-*
- Aperol Spritz *149,-*

Allergen øl: Gluten (Corona: spor av gluten)

ALKOHOLFRI

- Erdinger Alkoholfri *89,-*
- Heineken 0% *89,-*
- Nøgne Ø 0% *89,-*
- Mineralvann *59,-*
- San Pellegrino (sitron, appelsin, blodappelsin) *59,-*
- Punternvold Eplemost 0,7 *129,-*

Allergen øl: Gluten

KAFFE

- Kaffe/Te *42,-*
- Americano *55,-*
- Cortado *59,-*
- Latte *59,-*
- Cappuccino *55,-*
- Mocca *59,-*
- Frappe *75,-*

Allergen: Melk