

# Meny april & mai

## 8-retter

1.

Tagliatelle med erter, sofrito og baby-blekksprut (1, 3, 8, 10, 13)

2.

Kamskjell-ceviche fra Øygarden med yuzo-dressing (1, 3, 8, 10, 13)

3.

Tunfisktartar med chicharron-eggeplomme og gul ajipuré (2, 8, 9)

4.

Kveite, peruansk asparges og bisque (3, 6, 7, 9)

5.

Grillet norsk indrefilet av storfe, serveres medium rare, med braisert short rib, og splittet perubær-jus (1)

6.

Røylt furuskyl med kaffe-sirup og tynnlefse (3, 4)

7.

Geitostkake med mandarin og rosépepper-kompott, hibiscus-gelé og skum (3, 4, 8, 12)

8.

Krem med svart sesam, hjemmelaget chai-tapioca og makron (3, 4, 6, 8, 12, 14)

**1500,-**

## 6-retter

1.

Tagliatelle med erter, sofrito og baby-blekksprut (1, 3, 8, 10, 13)

2.

Kamskjell-ceviche fra Øygarden med yuzo-dressing (1, 3, 8, 10, 13)

3.

Kveite, peruansk asparges og bisque (3, 6, 7, 9)

4.

Grillet norsk indrefilet av storfe - serveres medium-rare - med braisert short rib, og splittet perubær-jus (1)

5.

Røylt furuskyl med kaffe-sirup og tynnlefse (3, 4)

6.

Geitostkake med mandarin og rosépepper-kompott, hibiscus-gelé og skum (3, 4, 8, 12)

**1200,-**

Vinpakke 6/8 glass 950,-/1050,-

Ølpakke 6/8 glass 500,-/650,-

Alkoholfri drikkepakke 6/8 glass 440,-/590,-

*1 selleri, 2 sennep, 3 gluten, 4 melk, 5 soya, 6 nøtter, 7 skalldyr, 8 egg,  
9 fisk, 10 bløtdyr, 11 rug, 12 hvete, 13 sulfitt, 14 sesam, 15 lupin*

# Meny april & mai

## 8-retter vegetar

1.

Tagliatelle med erter, sofrito og konfittert fenikkel-puré (1, 3)

2.

Sopp-ceviche med yuzo-dressing (3, 5, 6)

3.

Sellerirot-tartar med jordskokkpuré og gul ajipuré (1, 6)

4.

Salturt med sjøgress- og tomat-bisque

5.

Baby-packchoi med salsa verde og gulrøtter fra Brimse gård

6.

Røykt furuskyr med kaffe-sirup og tynnlefse (3, 4)

7.

Geitostkake med mandarin og rosépepper-kompott, hibiscus-gelé og skum (3, 4, 8, 12)

8.

Krem med svart sesam, hjemmelaget chai-tapioca og makron (3, 4, 6, 8, 12, 14)

**1300,-**

## 6-retter vegetar

1.

Tagliatelle med erter, sofrito og konfittert fenikkel-puré (1, 3)

2.

Sopp-ceviche med yuzo-dressing (3, 5, 6)

3.

Sellerirot-tartar med jordskokkpuré og gul ajipuré (1, 6)

4.

Baby-packchoi med salsa verde og gulrøtter fra Brimse gård

5.

Røykt furuskyr med kaffe-sirup og tynnlefse (3, 4)

6.

Geitostkake med mandarin og rosépepper-kompott, hibiscus-gelé og skum (3, 4, 8, 12)

**1000,-**

Vinpakke 6/8 glass 950,-/1050,-

Ølpakke 6/8 glass 500,-/650,-

Alkoholfri drikkepakke 6/8 glass 440,-/590,-

*1 selleri, 2 sennep, 3 gluten, 4 melk, 5 soya, 6 nøtter, 7 skalldyr, 8 egg,  
9 fisk, 10 bløtdyr, 11 rug, 12 hvete, 13 sulfitt, 14 sesam, 15 lupin*