

Sommermeny

Meny

Tastingmeny

7 retter: 1200,-

* 5 retter: 1100,-

Vinpakke

7 glass 850,-

5 glass 600,-

Ølpakke

7 glass 600,-

5 glass 450,-

Alkoholfri drikkepakke

7 glass 590,-

5 glass 440,-

1.*

Pachamanca-kamskjell med skum av salsa verde (10, 13)

2. *

Laks med fermentert maiskake og løkconsomme

(2, 3, 8, 9, 13)

3.

Rossini Gold-kaviar med nummende kirsebørsorbét

4. *

Lysing med grapefrukt- og mint-leche de tigre og grillede grønnsaker (1, 3, 9, 13)

5. *

Kalv med syltet oksetunge, blåskjellkraft, huacatay-puré og babygulrot (1)

6. *

En hyllest til Machu Picchu
Blodappelsinkake med granateplesirup, mint- og basilikumgelé,
og mangosorbét
(3, 8, 12, 13)

7.

Fønix fra Stavanger Ysteri, manchego de oveja med
rabarbrapurè og sprø sjalottløk (4, 13)

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

Sommermeny

Tastingmeny
6 retter: 1100,-
* 5 retter: 900,-

Vinpakke
6 glass 750,-
5 glass 600,-

Ølpakke
6 glass 550,-
5 glass 450,-

Alkoholfri drikkepakke
6 glass 500,-
5 glass 440,-

Meny vegetar

1.*
Pachamanca med sellerirot og skum av salsa verde (10, 13)

2.*
Sopp med fermentert maiskake og løkconsomme
(2, 3, 8, 9, 13)

3.*
Carpaccio av biffomat og leche de tigre med eple (1, 3)

4.*
Fennikel ravioli, huacatay-puré og babygulrot (1)

5.*
En hyllest til Machu Picchu
Blodappelsinkake med granateplesirup, mint- og basilikumgelé,
og mangosorbét
(3, 8, 12, 13)

6.
Fønix fra Stavanger Ysteri, manchego de oveja med
rabarbrapurè og sprø sjalottløk (4, 13)

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