

SOMMERMENY

KJØKKENSJEFENS 5 RETTERS MENY

Hvit asparges

Avruga kaviar, marcona mandler, fermentert asparges-saus
Fisk, melk, mandler, sulfitter

Ishavsrøye fra Vesterålen

Sellerirot, parmesan, bacon, reddikkarse
Fisk, melk, sulfitter

Presas Ibérico

Grønn asparges, nykål, gulrøtter, rødvinssjy
Melk, sulfitter

Oster

Hjemmelaget knekkebrød, chutney
Melk, hvetemel, sulfitter

Sjokolade

Dulcey sjokolade, pralin, solbærsorbet
Hasselnøtter, melk

695,-

KJØKKENSJEFENS 3 RETTERS MENY

Hvit asparges

Avruga kaviar, marcona mandler, fermentert asparges-saus
Fisk, melk, mandler, sulfitter

Presas Ibérico

Grønn asparges, nykål, gulrøtter, rødvinssjy
Melk, sulfitter

Sjokolade

Dulcey sjokolade, pralin, solbærsorbet
Hasselnøtter, melk

525,-

FORRETTER

Østers naturell

Fine de Claire
Bløtdyr

49,- per stk

Kongekrabbe fra Hitra

Fennikel, eple, ramsløk
Skalldyr, melk, sulfitter

239,-

Hvit asparges

Avruga kaviar, marcona mandler, fermentert asparges-saus
Fisk, melk, mandler, sulfitter

179,-

Biff tartar

Fjorårets syltede kantareller, surdeigsbrød, kapers, Västerbottenost
Hvete, egg, sennep

189,-

(V) = Vegetar



HOVEDRETTER

Ishavsrøye fra Vesterålen

Sellerirot, parmesan, bacon, reddikkarse

Fisk, melk, sulfitter

289,-

Presa Ibérico

Grønn asparges, nykål, gulrøtter, rødvinisy

Melk, sulfitter

359,-

Hamburger fra Strøm Larsen

Jalapeño, aprikos, cheddar, ristet hvitløk, pommefrites

Hvetemel, melk, egg

259,-

Sesongens grønt

Miso grillet blomkål, asparges, marcona mandler, svart trøffel

Melk, mandler

249,-

DESSERT

Baked Alaska (for 2 personer)

Hvetemel, egg, melk, sulfitter

219,-

Sjokolade

Dulcey sjokolade, pralin, solbærsorbet

Hasselnøtter, melk

149,-

Norske pærer

Yuzu consommé, hvit sjokolade, basilikum sorbet

Melk

149,-

Oster

Hjemmelaget knekkebrød, chutney

Melk, hvetemel, sulfitter

169,-

(V) = Vegetar

