

## A'LA CARTE

### SOPPSUPPE - 165 KR

kremet soppupe med urteolje

(Allergens) melk, sulfitt

Mushroom soup with herb oil

### SALAT MED SPEKESKINKE - 179 KR

salat med spekeskinke, avocado, jordbær, agurk, mozzarella og balsamicosirup

(Allergens) melk sulfitt

salad with cured meat, avocado, strawberries, cucumber, mozzarella and balsamicosirup

### HAMBURGER - 225 KR

Hamburger med bakte poteter, salat, løk, tomat og bbq-aioli

(Allergens) hvete, egg, sesam, sennep, sulfitt, sennep

Burger with baked potatoes, salad and bbq-aioli

### BEYOND BURGER - 215 KR

Vegansk burger servert med bakte poteter, salat, tomat, rødløk og vegansk aioli

(Allergens) hvete, sesam, sulfitt

Vegan burger with baked potatoes, salad, tomatoes, red onion and vegan aioli

### DAMPEDE BLÅSKJELL 195 - KR

Blåskjell servert med pommes fritt og aioli

Blåskjellene kommer ferske hver dag, men det er begrenset antall porsjoner så vennligst spør din servitør

(Allergens) bløtdyr, sulfitt, sennep, egg

Steamed blue mussels served with fries and aioli

### OVNSBAKT LAKS - 279 KR

Laks med hvitvinsaus, nypoteter, crudité og aspargesbønner

(Allergens) fisk, melk, sulfitt

Salmon with whitewine sauce, small potatoes and green beans

### INDREFILET AV OKSE - 325 KR

Indrefilet med småpoteter, rødvinnsaus, gulrotkrem, sopp og brokkoli

(Allergens) melk, sulfitt

Tenderloin with small potatoes, red wine sauce, carrot puré and brokkoli

Dagens rett, spør din servitør

## DESSERTER

### TIRAMISUKAKE - 125 KR

serveres med bærkompott og kaffesirup

(Allergens) melk, hvete, egg

Tiramisu cake with berries and coffe reduction

### SJOKOLAEFONDANT - 115 KR

sjokoladefondant med friske bær

(Allergens) egg, melk, hvete

warm chocolate cake with fresh berries