

A LA CARTE .

FORRETT

Kveite Ceviche

med tomat, kapers og brunet smør

Inneholder: fisk, lime, løk, soya, melk, hvetegluten

155,-

Grillet tørrfisk

serveres på salt svele med bacon. Med hvitløkemulsjon, syltet tomat, fermentert tomatjuice, fritert tang, lofastost og løk-kompott med dill

Inneholder: fisk, egg, hvete, melk, løk, hvitløk, sennep

175,-



HOVEDRETT

Dagens fangst

med byggryn-risotto, syltet agurk, pak choy og blåskjell-saus med dillolje

Inneholder: fisk, gluten, melk, skaldyr

275,-

Dåhjort

serveres med romanesco, fermentert plomme, potet-espuma og peppersaus

Inneholder: gluten, melk, løk, hvitløk, sulfitter, sennep

315,-

Kalv

med confitert gulrot, selleripuré, potet Anna og rødvinssaus

Inneholder: hvitløk, melk, selleri, sitrus

335,-



DESSERT

Ostetallerken

et utvalg av lokale oster, serveres med lemoncurd og kjeks

Inneholder: hvetegluten, havregluten melk, egg, sitrus

165,-

Variasjon på rabarbra

med havre crunch, hvit sjokoladekrem og yoghurt-is

Inneholder: hvetegluten, havregluten melk, egg, sitrus

165,-

Flexi sjokolade-ganache

sjokolade- og amarettokake, italiensk marengs, tindved gel og salt sjokolademousse

Inneholder: melk, egg, gluten, mandel, soya, spor av nøtter

165,-

Paleo.
ARCTIC