

# A LA CARTE.

## FORRETT

### Kongekrabbeterrin

*med eple- og bisque raviolo og kefir espuma*

*Inneholder: egg, skalldyr, melk, hvitløk, selleri og hvetegluten*

175,-

### 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 blomkålpuré, syltet sopp, potet, brunet smør og tang*

*Inneholder: fisk, melk, hvitløk*

275,-

### Filet av Lofotlam

*med puré på sort hvitløk, variasjon på persille, bakt polenta og røkt lammesaus*

*Inneholder: hvitløk, egg, melk, hvetegluten*

315,-

### Andebryst

*med sesongens rotgrønnsaker glasert med appelsin og estragon, dukkah-krydder, høstens bær og saus med granskudd*

*Inneholder: melk, hvetegluten, nøtter*

335,-



## DESSERT

### Ostetallerken

*et utvalg av lokale oster, serveres med tindved gel og kjeks*

*Inneholder: hvetegluten, havregluten, melk*

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

165,-