

A LA CARTE .

FORRETT

POSJERT TORSK

med ansjosemulsjon, puré på brent eple, sellerirot-chips og eple- & selleribuljong

Inneholder: melk, fisk, egg, selleri, sennep, soya, sitrus

175,-

BLÅSKJELL I SAFRAN VELOUTE

med posjert knutekål, løyrom, løpstikkeolje og urter fra vårt eget gartneri

Inneholder: melk, selleri, skalldyr, sulfitter, løk, fisk

179,-



HOVEDRETT

DAGENS FANGST

serveres med sesongens grønnsaker, ovnsbakte poteter, smørsaus og urteolje

Inneholder: fisk, melk, sulfitter, løk, sitrus

280,-

GRILLET TØRRFISK

med røkte tomater, karamellisert løk-puré, potet-espuma, rødvinnsaus og bacon

Inneholder: fisk, løk, sulfitter, melk, selleri, sitrus og hvitløk

375,-

KVEITE

*med hval-chips, kremet urte- & hasselnøtt-«byggotto»,
syltet løk og urter fra eget gartneri*

Inneholder: fisk, melk, gluten, nøtter, sulfitter, løk, sennep og sitrus

365,-

FILET AV FÅR

kremet kål, syltede grønnsaker, poteter og lammesaus

Inneholder: melk, sennep, selleri, løk, hvitløk

360,-



DESSERT

DEKONSTRUERT SUKSESSTERTE

med lime-gel og sorbet

Inneholder: melk, egg, gluten, mandler, sitrus

170,-

KREMET RABARBRA- & GRANSKUDDTERTE

med iskrem laget på rømme

Inneholder: melk, gluten, egg

165,-

Paleo.
ARCTIC