

# 6-RETTERS MENY

NOK

---

## VAKTELEGG

Umami kraft - Blomkarse

## GRILLET KONGEKRABBE

Purreløkemulsjon - Sprøtt svinesvor

## STEKT TORSKELOIN

Persilleskum - Selleri

## MØRBRAD AV HJORT MED EINEBÆR

Karamellisert jordskock - Grillet smør

## OSTER

## SJOKOLADESORBET

Rosmarin - Hasselnøtter

895,-

---

## VINPAKKE

740,-

\*Allergener finner du i vår à la carte meny

\*Må bestilles av hele bordet senest 21:00

# 6 COURSE MENU

NOK

---

## QUAIL EGGS

Umami broth - Nasturtium

## GRILLED KING CRAB

Leek emulsion - Crispy pork rind

## PANFRIED COD LOIN

Parsley foam - Celeriac

## DEER SIRLOIN WITH JUNIPER BERRIES

Caramelized jerusalem artichoke - Grilled butter

## CHEESES

## CHOCKOLATE SORBET

Rosemary - Hazel nuts

895,-

---

## SET WINE MENU

740,-

\*Allergens are listed in the à la carte menu

\*Must be ordered by all guest at the table before 9 PM