

STARTER

NOK

Beetroot tartar

With smoked goat cheese cream and walnuts

(milk, eggs, walnuts, sulphites)

135,-

Raw marinated halibut

With cucumber juice and salted almonds

(milk, almonds, fish, sulphites)

165,-

Fried scallops

With parsley sauce and celery

(milk, molluscs, celery, sulphites)

195,-

MAIN COURSE

NOK

Baked cauliflower

With browned butter and toasted pine nuts

(milk, pine nuts, sulfites)

255,-

Cod loins

With branded and browned butter sauce

(milk, eggs, wheat, rye, fish, sulphites)

315,-

Poached trout

With black cabbage and mussel sauce

(milk, fish, celery, molluscs, sulphites)

315,-

Duck Breast

With Salsify puree and cherry sauce

(milk, celery, sulphites)

365,-

Veal sirloin

With sweetbread and sage sauce

(milk, celery, wheat, sulphites)

345,-

DESSERT

NOK

Norwegian cheeses

(wheat, rye, barley, oats, milk, sulphites)

175,-

Popcorn Ice Cream

With salted caramel and apple

(milk, wheat, eggs)

145,-

Blackberry Sorbet

With white chocolate mousse and blueberries

(milk, wheat, eggs, sulphites)

145,-

3 COURSE MENU

NOK

Raw marinated halibut

With cucumber juice and salted almonds

Duck Breast

With Salsify puree and cherry sauce

Popcorn Ice Cream

With salted caramel and apple

645,-

SET WINE MENU

440,-

- Allergens are listed in the à la carte menu

6 COURSE MENU

NOK

Beetroot tartar

With smoked goat cheese cream and walnuts

Fried scallops

With parsley sauce and celery

Cod loins

With branded and browned butter sauce

Veal sirloin

With sweetbread and sage sauce

Norwegian cheeses

Blackberry Sorbet

With white chocolate mousse and blueberries

845,-

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

FORRETT

NOK

Rødbettartar

Med røkt geitostkrem og valnøtter

(melk, egg, valnøtter, sulfitt)

135,-

Rå marinert kveite

Med agurkjuice og saltede mandler

(melk, mandler, fisk, sulfitt)

165,-

Stekt kamskjell

Med persillesaus og selleri

(melk, bløtdyr, selleri, sulfitt)

195,-

HOVEDRETT

NOK

Ovnsbakt blomkål

Med nøttesmør og ristede pinjekjerner

(melk, pinjekjerner, sulfitt)

255,-

Skreiløins

Med brandade og brunet smørsaus

(melk, egg, hvete, rug, fisk, sulfitt)

315,-

Posjert ørret

Med sortkål og blåskjellsaus

(melk, fisk, selleri, bløtdyr, sulfitt)

315,-

Andebryst

Med skorsonnerotpuré og kirsebærsaus

(melk, selleri, sulfitt)

365,-

Kalvemørbrad

Med kalvebrissel og salviesaus

(melk, selleri, hvete, sulfitt)

345,-

DESSERT

NOK

Norske oster

(hvete, rug, bygg, havre, melk, sulfitter)

175,-

Popcorniskrem

Med salt karamell og eple

(melk, hvete, egg)

145,-

Bjørnebærsorbet

Med hvit sjokoladmousse og blåbær

(melk, hvete, egg, sulfitt)

145,-

3 RETTERS MENY

NOK

Rå marinert kveite

Med agurkjuice og saltede mandler

Andebryst

Med skorsonnerotpuré og kirsebærsaus

Popcorniskrem

Med salt karamell og eple

645,-

VINPAKKE

440,-

- Allergener finner du i vår à la carte meny

6 RETTERS MENY

NOK

Rødbettartar

Med røkt geitostkrem og valnøtter

Stekt kamskjell

Med persillesaus og selleri

Skreiloins

Med brandade og brunet smørsaus

Kalvemørbrad

Med kalvebrissel og salviesaus

Norske ost

Bjørnebærsorbet

Med hvit sjokolademousse og blåbær

845,-

VINPAKKE

740,-

- Allergener finner du i vår à la carte meny
- Må bestilles av hele bordet senest 21:00