

BAR Vulkan Meny

Grønt

Sopp 102

Soppquesadillas med trøffel og kremost (hvete, melk)

Spiskål 120

Rød spiskål med mandel, hasselnøtter, manchego og ingefær hollandaise (melk, hasselnøt)

Blomkål 108

Blomkål, rosin, chioggia beter, brunet smør, miso (melk)

Beter 108

Tartar på salt bakte beter, blåmuggost og rips (melk)

Fisk

Reker 127

Marinerte reker , kaki, "bloody mary" (skalldyr, gluten, fisk)

Torsk 160

Serveres med beurre monte, gulrotpuré smakt av lakris, bønnekarse, comté (fisk, melk)

Tunfisk 150

Tunfisk gyoza serveres i en sjøkrepsbisque (skalldyr, bløtdyr, hvete, melk, fisk)

Softshell crab 148

Pepperglazed softshell crab, grapefrukt vinaigrette (skalldyr, egg, hvete)

Kjøtt

Storfe 138

Tartar av storfe, tomatmajo, dillpotet (egg, melk)

Lam 179

Lammesliders, tzatziki, rosmarin, tomat (gluten, egg, melk)

Marg & bein 160

Beinmarg serveres med tomat og kapers "salsa" og grillet brød (hv ete)

And 175

Marinert andelår, gulrot, daikon, kimchimajo (melk, gluten, egg)

Søtt

Sjokolade pot de crème 95

Serveres med sitrussalat (melk, egg, gluten, spor av nøtter)

Kumquat mille feuille 140 (for 2 personer)

Smørdeigs kake med kumquat marmelade og creme chantilly (melk, gluten, egg)

Musserende

Cava brut, marques de chive 98

Prosecco, bolla 105