

Menu

• FORRETT •

Tokyo Spiced krabbe bon-bon
Serveres med frisk mango salsa.

189kr

Inneholder: laktose, hvitløk, egg, skalldyr

Beef Carpaccio

Med parmesan crisp, truffle
ruccolasalat og sriracha majones.

189kr

Inneholder: Egg, hvitløk

Krabbe bruschetta

Med aioli og dehydrert lakseskinn-
chips.

189kr

Inneholder: Mel, laktose, skalldyr, egg

Mousse de soumon

Servert på hjemmelaget flatbrød fra
Setesdalen, toppes med lodderogn.

189kr

Inneholder: laktose, skalldyr

Menu

• HOVEDRETT •

Sous-vide lam

med geitost bon-bon, serveres på en seng av sesongens grønnsaker, frisk salsa verde og mashed potatoes eller provencale potet.

369kr

Inneholder: mel, løk, laktose

Hjort er Hjort

Slow-cooked i Guinness og appelsin saus. Serveres med sesongens grønnsaker, hvitløk og urter.

369kr

Inneholder: Hvitløk, løk, mel

Pannestekt sei

serveres på seng av tomat og fennikel ragu. toppet med nori og gressløk.

369kr

Inneholder: Hvitløk, løk

Hummer og krabbe linguini

server med frisk hvitløk og chilli.

369kr

Inneholder: mel, egg, skalldyr, hvitløk, laktose

Grillet kamskjell

med fløyelsmyk potetpure og fiskesaus.

369kr

Inneholder: Laktose, hvitløk

Menu

• *THE STAR OF THE SHOW* •

Tørmodning er en gammel konserveringsmetode av kjøtt. Har du spist det en gang, er det stor fare for at du blir avhengig.

Dry Aged

2 personer.

T-bone

800kr

4 personer.

T-Bone

or

Cote de Boeuf

1600kr

6 personer.

Cote de Boeuf

2200kr

Alle rettene serveres med Peppersaus og
Salsa verde.

Sesongens grønnsaker

Parmesan fries.

Inneholder: Laktose, hvitløk,

Menu

• *DESSERT* •

Bringebær mousse

Med marengs og friske bær.

159kr

Inneholder: Laktose, egg,

Frisk Sitronterte

Med marengs og friske bær.

159kr

Inneholder: egg, mel, laktose

Dulce de letche

Serveres i en spiselig boble med
iskrem og hvit sjokolade.

159kr

Inneholder: laktose,