

# 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

### **Rødbet og gin gravet laks**

Servert med en frisk sitrussalat, fennikel og pepperotkrem.

189kr

Inneholder: hvitløk, fisk

# Menu

## • HOVEDRETT •

### **Sous-vide lam**

med geitost bon-bon, serveres på en seng av sesongens grønnsaker, frisk salsa verde og potepurè

369kr

Inneholder: mel, løk, laktose

### **Hjort er Hjort**

Serveres med sesongens grønnsaker, pastinakkpurè, quinoa og Guinness og appelsin saus.

369kr

Inneholder: Hvitløk, løk, mel

### **Pannestekt sei**

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

369kr

Inneholder: Hvitløk, løk

### **Grillet kamskjell**

med fløyelsmyk potetpurè 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

1600kr

**6 personer.**

T-Bone

2200kr

Alle rettene serveres med Peppersaus og

Salsa verde

Sesongens grønnsaker

Maiskolbe

Parmesan fries.

Inneholder: Laktose, hvitløk,

# Menu

• *DESSERT* •

**Bringebær mousse**

Med marengs og friske bær.

159kr

Inneholder: Laktose, egg,

**Frisk Sitronerte**

Med marengs og friske bær.

159kr

Inneholder: egg, mel, laktose

**Dulce de letche**

Serveres i en spiselig boble med hvit sjokolade.

159kr

Inneholder: laktose,