



LE MONDE

## FÖRRETT

*Alle forretter serveres med hjemmelaget brød og honningsmør.*

**Gambas Royale – 195,-**

Store reker sautert i hvitløk og chili, blanchert med hvitvin.

Inneholder: Laktose, sulfitt, gluten

**Carpaccio av indrefilet – 225,-**

Tynne skiver av oksefilet med ruccolasalat, olivenolje, trøffeldressing og parmesan.

Inneholder: Laktose

**Wagyu Beef – 345,-**

Serveres med søtpotet, fruktpuré, chimichurri og sprø asparges.

Inneholder: Laktose, gluten

---

## HÖVEDRETT

**Tajine de Marakesh – 395,-**

Lammeskank i marokkansk leirgryte med mandelpoteter, dampede grønnsaker, demi-glace og rosiner.

Inneholder: Sulfitt, laktose

**Klassisk Entrecôte – 395,-**

Parmesan fries, trøffeldressing, grillet grønnsaker og hjemmelaget béarnaisesaus.

Inneholder: Egg, laktose

**Indrefilet Provençale – 459,-**

Grillet grønnsaker, provençalske poteter og demi-glace.

Inneholder: Sulfitt, laktose

**Dry Aged T-Bone**

**(600g, for 2 personer) – 990,-**

Grillet grønnsaker, Salsa Verde, peppersaus og parmesan fries.

Inneholder: Egg, laktose



## TAPASFJØLER

### **Tapas Royale – 459,-**

Indrefilet med Romesco og konjakk-peppersaus, scampi sukiyaki med tropisk salsa og kokosnøtt, kyllinglår med satay og gulrotchips, dadler i bacon med geitostmousse og peanøtter, patatas bravas med spicy chilimajo, tomatsalat med pesto, fetakrem og tapenade, Manchego Curado, focaccia med urter og aioli.

Allergener: Egg, laktose, hvete, nøtter, skalldyr, soya, sulfitt

### **Tapas VIP – 489,-**

Lammecarré med tranebær- og myntesaus, albondigas i spicy tomatsaus, kyllinglår med satay og gulrotchips, bakte kamskjell i hummersaus og kokosnøtt, blåskjell med hvitløk, urter og tomatsmør, patatas bravas med spicy chilimajo, tomatsalat med pesto, Brie De Meaux med trøfler, druer, grissini og nøtter, focaccia med urter og aioli.

Allergener: Egg, laktose, hvete, nøtter, skalldyr, soya, sulfitt

### **Ost & Charcuterie fjøl (for 2 personer) – 429,-**

Modnede oster og Iberico, urtetoast, Setesdals flatbrød, karamelliserte nøtter og frukt.

Inneholder: Hvete, melk, mandler

### **Vegetar/Vegansk fjøl – 389,-**

Dagens anbefaling fra kjøkkensjefen. Spør servitør om innhold.



## TAPASRETTER

**Tomatsalat med pesto, fetakrem  
og tapenad 69,-**  
Allergener: Melk

**Pimentos de Padron med  
lime og saltflak – 89,-**

**Patatas Bravas med  
spicy chilimayo 89,-**  
Allergener: Egg, sennep

**Pommes frites med aioli – 69,-**  
Allergener: Egg, sennep

**Manchego Curado – 99,-**  
Spansk fastost med valnøtter  
kokt i vin og honning.  
Allergener: Melk, valnøtter

**Brie De Meaux – 99,-**  
Med trøfler, druer, grissini og nøtter  
Allergener: Melk, nøtter, hvete

**Chevre – 99,-**  
Med flatbrød, jordbær og nøtter  
Allergener: Melk, mandler, nøtter

**Spanske oliven – 49,-**  
Marinert i sitron og koriander

**Brokkolisalat – 69,-**  
Med paprika, rosiner, pinjekjerner  
Allergener: Egg, melk, pinjekjerner, sulfitt

**Grillede og saltede mandler – 49,-**  
Allergener Mandler

**Focaccia med aioli – 69,-**  
Allergener: Egg, hvete, sennep

**Aioli – 39,-**  
Allergener: Egg

**Scampi Sukiyaki med tropisk  
salsa med kokosnøytt – 99,-**  
Allergener: Melk, skalldyr

**Bakte kamskjell i hummersaus  
med dill- 139,-**  
Contains: Milk, shellfish, mollusks



## TAPASRETTER

**Tre bakte New Zealand-blåskjell – 139,-**  
Med hvitløk, urter og tomatsmør  
Allergener: Melk, sulfitt

**Tre friterte villreker – 119,-**  
Allergener: Egg, soya, skalldyr, hvete

**Indrefilet Mignon – 129,-**  
Med romescosaus og konjakk-peppersaus.  
Allergener: Melk, nøtter, sulfitt

**Marinert lammecarré grillet i urter – 149,-**  
Med tyttebær og myntesaus.  
Allergener: Melk

**Bakt chorizo– 129,-**  
Med fetakrem og stekt peppersalsa.  
Allergener: Melk

**Marinert langtidsstekt kyllinglår– 89,-**  
Med sataysaus og gulrotchips.  
Allergener: Soya, nøtter

**Albondigas– 89,-**  
Spanske kjøttboller i spicy tomat saus.

**Dadler bakt i bacon med geitostemousse  
og peanøtter – 129,-**  
Allergener: Melk, peanøtter

**Iberico med druer og nøtter– 119,-**  
Allergener: Nøtter

---

## DESSERTER

**Gateau Marcel – 169,-**  
Fransk sjokoladecake med frukt og  
skogsbærsorbet.  
Allergener: Melk, egg

**Crème Brûlée – 169,-**  
Klassisk fransk med vanilje og frukt.  
Allergener: Melk, egg, sulfitt

**Frisk sitronterte – 169,-**  
Med marengs og friske bær.  
Allergener: Melk, egg, hvete

**Sjokolademousse – 169,-**  
Med kirsebær marinert i rom.  
Allergener: Melk, egg

**Sorbet Mix – 139,-**  
Mango, jordbær og sitron med friske bær.

**Sorbet med Cava – 169,-**  
Mango, jordbær og sitron med friske bær.

