

FORRETTER

GRILLEDE BETER (VEGETARISK)

Servert med surmelk dillsaus, pistasj og dill
(M, N-pistasj, Sen, Sulfitt)

195,-

Cremant d’Alsace / Le Jardin de TrebogaD, Alsace, Frankrike 165,-

KANTARELLTOAST

Servert med surdeigsbrød, kantarell, lardo og Comté
(G-hvete, M, Sulfitt)

195,-

2022 Chardonnay / Nuiton Beaunoy, Bourgogne, Frankrike 185,-

TOMAT OG MOZARELLA (VEGETARISK)

Servert med ponzu, thaibasilikum og cashew
(M, N-cashew, S, Sulfitt)

210,-

2024 Riesling Trocken / Stefan Winter, Rheinhessen, Tyskland 175,-

HIRAMASA CRUDO

Servert med fermentert stikkelsbær og løpstikke krem
(E, F, Sen, Sulfitt)

255,-

2023 Albariño / Palacio de Fefiñanes, Rías Baixas, Spaina 180,-

CHARCUTERIE

Brød, cornichon, kyllingleverkrem, svineterrine og svinerillete
(G-hvete, M, Sen, Sulfitt)

320,-

2023 Syrah Les Vignes d’à Côte / Cuilleron, Rhône Valley, Frankrike 175,-

2023 Albariño / Palacio de Fefiñanes, Rías Baixas, Spaina 180,-

KALIX ”LØYROM” 30 G

350,-

GASTRO UNIKA KAVIAR GOLD 30G

750,-

Servert med blini, pisket rømme, syltet rødløk og dill
(F, G-hvete, M, Sulfitt)

NV Taittinger Brut Réserve / Champagne, Frankrike 195,-

1/2 KG GRILLET SJØKREPS

Servert med urtesmør, brød og grillet sitron
(G-hvete, M, SK, Sulfitt)

675,-

2022 Chardonnay / Nuiton Beaunoy, Bourgogne, Frankrike 185,-

B - Bløtdyr | E – Egg | F – Fisk | G – Gluten | L - Lupin | M – Melk | N – Nøtter | S – Soya
SE - Selleri | SK – Skalldyr | Sen – Sennep | Ses – Sesam | Sulfitt – Sulfitt

Alle viner kan inneholde sulfitter

HOVEDRETTER

SALTBAKT SELLERIROT (VEGETARISK)

Servert med misoglaze, hestebønner, bokhvete, saus på fermentert sellerirot miso og smør
(M, S, SE, Sulfitt)

365,-

2022 Chardonnay / Nuiton Beaunoy, Bourgogne, Frankrike 185,-

SOPPRISOTTO (VEGETARISK)

Servert med stekt sopp og toppet med stensoppsabayonne
(E, M, Sulfitt)

365,-

2023 Langhe Nebbiolo Le Opere / Vallebelbo, Piemonte, Italia 175,-

2022 Chardonnay / Nuiton Beaunoy, Bourgogne, Frankrike 185,-

HJORT

Servert med gresskarkrem, syltet gresskar, gresskarkjerner og portvinsaus
(M, Sen, Sulfitt)

495,-

2023 Syrah Les Vignes d’à Côte / Cuilleron, Rhone Valley, Frankrike (Sulfitt) 175,-

GRILLET PIGGVAR

Servert med sopp, sellerikrem og vin jaune saus
(F, M, SE, Sulfitt)

495,-

2022 Chardonnay / Nuiton Beaunoy, Bourgogne, Frankrike 185,-

OKSE INDREFILET 200G

Servert med café de Paris, sauce Bordelaise, pommes frites
(F, M, Sen, Sulfitt)

520,-

2018 Château Réaut / Château Réaut, Bordeaux, Frankrike 185,-

RYPE

Servert med soppsaus med sherry, rødbetpurée, bakt jordskokk og jordskokkchips
(M, Sen, Sulfitt)

550,-

Spätburgunder Vintages / Dreissigacker, Rheinhessen, Tyskland 190,-

REINSDYR

Servert med reinsdyrtunge, rosenkål, creme tripple, reinsdyrsaus og tyttebær
(M, Sulfitt)

550,-

2024 Barbera d’Asti / Giovanni Rosso, Piemonte, Italia 175,-

CÔTE DE BOEUF (CA 1KG KJØTT)

Servert med salat, pommes frites, broccolini og saus bordelaise
(E, M, Sen, Sulfitt)

1350,-

2018 Chateau Reaut, Bordeaux, Frankrike (Sulfitt) 185,-

TILBEHØR

GRØNN SALAT	Servert med fransk dressing (E, M, Sulfitt)	65,-
TOMAT OG VÅRLØKSALAT		65,-
POMMES OG AIOLI		85,-
POTETPURÉ	(M)	85,-
SMÅPOTETER		85,-