

FORRETTER

RØDBETTARTAR (VEGETARISK)

Saltbakt og røkte rødbeter, estragonemulsjon, hasselnøtter og fermenterte stikkelsbær
(E, N-hasselnøt, Sen, Sulfitt)

195,-

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

BIFFTARTAR OG MARGBEIN-TOAST

Servert med ristet surdeigsbrød, røkt margbein, sennepsmajones og lardo
(E, G-hvete, Sen)

195,-

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

TOMAT OG MOZARELLA (VEGETARISK)

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

210,-

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

LANGOS

Fritert langos-brøs, toppet med rørosrømme, pepperrot, dill,
Västerbottenost og Bottenviken Løym
(F, G-hvete, M, Sulfitt)

210,-

NV Taittinger Brut Réserve / Champagne, Frankrike 195,-

SPEKEMAT

3 forskjellige typer speket skinke og pølse, serveres med chornichon og brød
(G-hvete, Sulfitt)

320,-

2024 Albariño / Palacio de Fefiñanes, Rías Baixas, Spania 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,-

2023 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,-

2023 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,-

2023 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,-

2023 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 jordskock og jordskockchips
(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'Alba / Giovanni Rosso, Piemonte, Italia 180,-

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,-