

# MENY

mi

K O R T R E I S T E   D E L I K A T E S S E R   F R A   T I L   D E G

## Våre KLASSIKERE

### ØSTERS "ROCKEFELLER" 50,- PR STK

En klassiker fra restaurant Antoine's i New Orleans. Østers gratinert med Rockefeller-saus

*Oysters Rockefeller, gratineted with classic Rockefeller sauce*

INNEHOLDER: BLØTDYR, MELK, HVETE

### KAMSKJELL «TO DIE FOR» 295,- - Fra «Kystmat» -

Pannestekte kamskjell, smørsaus, lakserogn, gressløk og fritert kapers

*Our signature scallops, buttersauce, salmon roe, chives and fried capers*

INNEHOLDER: BLØTDYR, MELK, FISK, SULFITT

### PIGGVAR 425,-

Pannestekt piggvarfilet, petit pois, grønnkål, pepperrot og "brent" fløtesaus

*Turbot, petit pois, cabbage, horseradish and caramelised creme sauce*

INNEHOLDER: FISK, MELK

### STRIPLOIN STEAK 200 GR 575,-

Striploin Prime, Cedar River Farms med bakt sjalottløk, stekt skogsopp, bearnaisesaus og pommes frites

*Cedar River Farms striploin, shallots, mushroom, bearnaise sauce and fries*

INNEHOLDER: EGG, SENNEP, SULFITT, MELK

### FRIED DONUT 165,-

Nystekt donut, peanøtt krokan, fløtekaramell og bourbonvaniljeis

*Freshly baked donut, caramelised peanut, caramell and vanilla ice cream*

INNEHOLDER: HVETE, EGG, MELK, PEANØTTER



## APERITIFS

### CHANDON GARDEN SPRITZ 169,- GIN & TONICS 175,-

- Gin Mare, Tonic, Kalamata Oliven, Rosemarin, Basilikum
- Monkey 47, Swedish Grapefruit Tonic, Rød Grapefrukt, Timian
- Harahorn Smallbatch Gin, Swedish Tonic, Blåbær, Rabarbra

## FORRETTER

### TARTAR 265,-

Tartar på hjort, gravet eggeplomme, soppmajones, syltet sennepsfrø

*Venison tartar, cured egg yolk, mushroom mayonnaise, pickled mustard seed*

INNEHOLDER: EGG, SENNEP, SULFITT

### TORSK 185,-

Fritert torsk, steambun, rødkål, koriander, mynte og tartarsaus

*Deep fried cod, steambuns, red slaw, coriander, mint and tartar sauce*

INNEHOLDER: FISK, EGG, SENNEP, HVETE

### SKOGSOPP 175,-

Pannestekt skogsopp, gnocchi, parmesan og salviesmør

*Panfried mushrooms, gnocchi, parmesan and sage butter*

INNEHOLDER: EGG, HVETE, MELK

## HOVEDRETTER

### BREIFLABB 350,-

Pannestekt breiflabb, spinat, glasert gulrot og yuzu beurre blanc

*Pan fried monkfish, spinach, glazed carrot and yuzu beurre blanc*

INNEHOLDER: FISK, MELK, SULFITT, SESAM, SOYA

### HJORT 495,-

Hjort med urtecrust, jordskokker fra Søgne, ristet hvitløk og kremet madeirasaus

*Venison with herb crust, jerusalem artichokes, fried garlic and madeira sauce*

INNEHOLDER: MELK, SULFITT, SELLERI, SENNEP

### SELLERI 265,- (VEGETAR)

Grillet selleri og selleripuré, skogsopp, parmesan, trøffel og hasselnøtt

*Grilled celery and puree, mushrooms, parmesan, hazelnuts and truffle*

INNEHOLDER: SELLERI, SULFITT, NØTTER (HASSEL), MELK

## SESONGENS MENYER

### Vår servitør anbefaler sesongens godsaker

3 retter meny 695,-

4 retter meny 795,-

5 retter meny 895,-

### Vinmeny med tilpasset kvalitetsvin

3 retters vinpakke 495,-

4 retters vinpakke 645,-

5 retters vinpakke 795,-

## DESSERT

### VALHRONA MANJARI

#### SJOKOLADE 175,-

Luftig melkesjokoladekrem, plommer og tindvedgel

*Milk chocolate cream, plums and sea buckthorn gel*

INNEHOLDER: MELK

### DAGENS DESSERT 150,-

Spør din servitør eller la oss overraske deg

*Today's dessert, ask your waiter*

*or let us surprise you*

INNEHOLDER: SPØR DIN SERVIDØR

### UTVALG AV OSTER 220,-

Dagens utvalg av oster. Saltkjeks, knekkebrød og sesongens tilbehør

*Selection of cheese, seasonal garnish*

INNEHOLDER: HAVRE, RUG, HVETE, SULFITT, MELK, SESAMFRØ



### VINKVELDER & ARRANGEMENTER

Vi arrangerer en rekke spennende vinkvelder og arrangementer. Spør din servitør for mer informasjon, eller scan QR-kode for happenings

## Julebord

### Har du husket og booke julebord ?

Våre X-MAS FIX menyer løfter stemningen og opplevelsen til et minneverdig øyeblikk. Fra 10. oktober er også vår populære lutefisk tilbake

## • INKLUDERT •

### Til alle retter er snacks og brød inkludert!

Gi oss gjerne beskjed om allergier eller andre behov ved ankomst. Snacks and bread are included, let us know about allergies or other special needs

