-Forrett-

KVEITE

Røkt og lettgravet Sterling kveite på toast, pepperrot-majones, avruga kaviar og karse

Lightly cured and smoked halibut, toast. horseraddich mayonnaise, caviar and cress

Allergen: Fisk, hvete, gluten, egg

-Hovedrett-

PORCHETTA

Langtidsbakt svineside med gremulata og pistasj, sprø svor. Serveres med potetpure, grønnkålchips, sjysaus, syltet kål og rørte tyttebær

Slow braised porkbelly with gremulata & pistachio, crackling, served with potato pure, kale chips, jus and pickled mustad

Allergen : Sennep, sulfitt, melk, selleri

eller

TORSK

Torskerygg servert med potetkrem, smørstekt rosettkål, brunet smør og ristede mandelflak

Cod with potatocreme, rosett cabbage. noisette butter and toasted almondflakes

Allergen : Fisk, melk, mandler

-Dessert-

VALRHONA SJOKOLADE

Valrhona Sjokoladecremeux

Melkeis med malt, sjokoladejord og ristede hasselnøtter

Chocolate mousse, Coffee crumbles, blueberry sorbet and fresh berries

Allergen: Melk, Egg, Mandler

3-retters meny kr Kr 825,- per person

Vi tilpasser for forhåndsmeldte allergier

Ønsker dere en **skikkelig helaften**, så anbefaler vi MOI opplevelsen - en Signaturmeny som kombinerer sesongens råvarer med våre ultimate klassikere. Menyen byr på en variert smaksreise og lar dere oppleve det beste vi har å by på!

MOI-opplevelsen - 6 retters meny

Kr 1295,- per person