

MENY

Kokkens hjemmelagde brød, for 2 personer

Start middagen med ferskt brød og pisket smør

55,-



Forrett

Tunfisk tataki

Serveres med sesam, misoemulsjon og gressløk- og ingefær dressing

189,-



Anbefalt vin

Rockbare "The Clare Valley" Riesling
Clare Valley, Australia

175,- gl
880,- fl

(Inneholder sulfitt)

Skalldyrbisque

Serveres med smørstekt kamskjell og urteolje

195,-



Paul Thomas "Chavignol" Sancerre Blanc 2021
Loire Valley, Frankrike

182,- gl
910,- fl

Røkt reinsdyr

Egenskutt reinsdyr servert med multesorbet og pinjekjerner

187,-



Ogier Lirac "Le Petit Paradoxe" 2021
Rhône, Frankrike

175,- gl
870,- fl

Røkt rødbetetartar

Serveres med parmesan, estragonmajones, pinjekjerner og kjørvell

167,-



Anselmo Mendes "Contacto" Alvarinho
Vinho Verde, Portugal

145,- gl
720,- fl

Hovedrett

Ovnsbakt klippfisk

Serveres med sprøstekt bacon, erstepuré, perlepotet med smør og persille og sennepssaus

345,-



Soalheiro "Granit" Alvarinho 2021
Vinho Verde, Portugal

140,- gl
690,- fl

Indreilet av svin

Serveres med syltet delikatesseløk, karamellisert eplekompott, potetpuré og eplesaus

335,-



Aga Sideri "Humlepung" Sider
Vestlandet, Norge

80,- gl
385,- fl

Andebryst

Med rødkål, brokkolini, pommes paolo og en smakfull kryddersjy

339,-



Grover "Art Collection" Cabernet Shiraz 2017
Nandi Hills, India

150,- gl
745,- fl

Ytreilet av hjort

Serveres med søtpotetpuré, glasert pastinakk, potetpuré og einebærsaus

349,-



Gérard Bertrand "An 806" Héritage Corbières 2019
Languedoc, Frankrike

170,- gl
840,- fl

Dessert

Sorbettallerken

3 kuler av hjemmelaget sorbet med friske bær

185,-

CC Sparkling Tea, Grønn te og sitrongress
København, Danmark

110,- gl
540,- fl

Havreflarn

Serveres med blåbær- og konditorkrem, blåbær og lakrisgel

169,-



Riunite Moscato
Emilia-Romagna, Italia

120,- gl
580,- fl

Sitronerte med friske bær

169,-



Nederburg Noble Late Harvest 2018
Western Cape, Sør-Afrika

105,- gl
1/2 flaske 630,- fl

Sjokolademousse

Hvit sjokolademousse med syltig bringebærsaus

172,-



Joseph Cartron Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs
Burgund, Frankrike

145,- gl
710,- fl

Oster

Et utvalg av norske oster fra vår egen ostevogn med marmelade, brød og kjeks.

205,-



Anbefalt drikke får du av din servitør. Se vinkart