

# THE MENU

## Vegetar meny

### Avokado

Hjemmelaget avokadomousse og knutekål med persilleolje, romanesco og sprø quinoa.

*Homemade avocado mousse and kohlrabi with parsley oil, romanesco and crispy quinoa*

(Nuts: almonds)

### Fennikel

Bakt fennikel med grillet syltet løk, kål, purre & jordskokkpuré. Serveres med pomme Dauphinoise

Roasted fennel with grilled pickled onion, cabbage, baby leek & artichoke puree. Served with pomme Dauphinoise

( fish , milks )

### Sjokolade & kirsebær

Sjokoladeterte glassert i kirsebær, toppet med pistasjnøtter og sjokolade crisp. Serveres med kirsebær sorbet

*Chocolate torte glazed in cherry and topped with pistachios and chocolate crisp. Served with cherry sorbet*

(Gluten, egg, milk, nuts)

695 NOK

Minimum antall gjester: 10

Vennligst opplys om eventuelle allergier allerede ved bestilling. Vii ber at selskapet velger samme forrett, hovedrett og dessert. Ved kombinerings av de ulike menyene tilkommer kr 75. Vi tar forbehold om endringer i menyen.

Minimum number of guests: 10

Please inform us of any food allergies when placing your order. The party has to choose the same starter, main & dessert. When combining menus, there will be an additional charge of NOK 75. Changes may occur due to demand.

THE  
FOODBAR