

THE MENU

Menu 1

THE THIEF biftartar

Biftartar marinert i hylleblomst og sort hvitløk, toppes med tørket egg
plomme, pepperrot & lilla potetgull
*Beef tartar dressed in elderflower and black garlic topped with cured egg
yolk, horesradish and purple potato crisps*
(egg, mustard)

Skrei

Bakt skrei med spirer, ristede kastanjer og karamellisert bacon. Serveres med
potet puré
Roast cod skrei with sprouting tops, toasted chestnuts and caramelized bacon.
Served with pomme puree
(Fish, milk, nuts; chestnut)

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)

715 NOK

THE MENU

Menu 2

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)

Indrefilet av okse

Okse med gulrotpuré, rødbet, spirer. Serveres med pomme Dauphinoise

Fillet of beef with carrot puree, beetroot, sprouting tops. Served with pomme Dauphinoise

(Milk)

Vanilje

Tonka bavaroise med rabarbra, vaniljekake & yoghurt sorbet

Tonka Bavaroise with rhubarb, vanilla sponge cake & yoghurt sorbet

(Gluten, egg, milk, almond)

785 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

THE MENU

Meny 3

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)

THE THIEF biftartar

Biftartar marinert i hylleblønst og sort hvitløk, toppes med tørket egg plomme, pepperrot & lilla potetgull

Beef tartar dressed in elderflower and black garlic topped with cured egg yolk, horesradish and purple potato crisps

(egg, mustard)

Skrei

Bakt skrei med spirer, sistede kastanjer og karamellisert bacon
Roast cod skrei with sprouting tops, toasted chestnuts and caramelized bacon

(Fish, milk, nuts; chestnut)

Indrefilet av okse

Okse med gulrotpuré, rødbet, spirer og rosettkål. Serveres med pomme Dauphinoise

Fillet of beef with carrot puree, beetroot, sprouting tops and cabbage. Served with pomme Dauphinoise

(Milk)

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)

995 NOK

THE
FOODBAR