

# THE MENU

## MENY 1

### RICOTTA

Pisket ricotta med tomatsalat, basilikumemulsjon og pinjekjerner

*Whipped ricotta served with a salad of heritage tomatoes, basil emulsion and pine nuts*

(Nuts, milk)

### INDREFILET

Indrefilet av okse med grillet broccolini, gulrot og potetpuré med benmarg.

Serveres med en biffsaus

*Beef fillet with grilled broccolini and carrot, bone marrow pomme puree served with a beef sauce*

(Milk)

### ETON TIDY

Vaniljekake med hvit sjokolade crème, bringebærgelé, friske bringebær og marengs. Serveres med bringebæris

*Vanilla sponge with a white chocolate cremeux, raspberry jelly, fresh raspberries and meringue. Served with a raspberry ice cream*

(eggs, milk, gluten)

795 NOK

Minimum antall gjester: 10

Vennligst opplys om eventuelle allergier allerede ved bestilling. Vi ber at selskapet velger samme forretter, 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 2

### CARPACCIO

Carpaccio av slakterbiff med jalapeno aioli, grillet mais pecorino og ruccola

*Carpaccio of grilled hangar steak served with jalapeno aioli, grilled corn, pecorino and a rocket salad*

(eggs, sulphur dioxide, milk)

### THE PASTA

Grillet ishavsørøye serveres på sort spaghetti med persille, hvitløkssmør og konfiterede cherrytomater

*Grilled arctic char served on squid ink spaghetti dressed in parsley and garlic butter and confit cherry tomatoes*

(gluten: wheat, mollusc, fish, milk)

### ETON TIDY

Vaniljekake med hvit sjokolade crème, bringebærgelé, friske bringebær og marengs. Serveres med bringebæris

*Vanilla sponge with a white chocolate cremeux, raspberry jelly, fresh raspberries and meringue. Served with a raspberry ice cream*

(eggs, milk, gluten)

745 NOK

---

THIEF  
FOODBAR

# THE MENU

## MENY 3

### RICOTTA

Pisket ricotta med tomatsalat, basilikumemulsjon og pinjekjerner  
*Whipped ricotta served with a salad of heritage tomatoes, basil emulsion and pine nuts*  
(Nuts, milk)

### CARPACCIO

Carpaccio av slakterbiff med jalapeno aioli, grillet mais  
pecorino og rucola  
*Carpaccio of grilled hangar steak served with jalapeno aioli,  
grilled corn, pecorino and a rocket salad*  
(eggs, sulphur dioxide, milk)

### THE PASTA

Grillet ishavsrøye serveres på sort spaghetti med persille,  
hvitløkssmør og konfiterede cherrytomater  
*Grilled arctic char served on squid ink spaghetti dressed in  
parsley and garlic butter and confit cherry tomatoes*  
(gluten: wheat, mollusc, fish, milk)

### INDREFILET

Indrefilet av okse med grillet broccolini, gulrot og potetpuré med  
benmarg. Serveres med en biffsaus  
*Beef fillet with grilled broccolini and carrot, bone marrow pomme puree  
served with a beef sauce*  
(Milk)

### ETON TIDY

Vaniljekake med hvit sjokolade crème, bringebærgelé, friske bringebær  
og marengs. Serveres med bringebæris  
*Vanilla sponge with a white chocolate cremeux, raspberry jelly, fresh  
raspberries and meringue. Served with a raspberry ice cream*  
(eggs, milk, gluten)

955 NOK

THE F  
FOODBAR

# THE MENU

## VEGETAR

### SALAT

Pisket ricotta som serveres med en «heritage» tomat salat, basilikumemulsjon og pinjekjerner

*Whipped ricotta served with a salad of heritage tomatoes, basil emulsion and pine nuts*  
(Nuts, milk)

### BLOMKÅL

Grillet og kryddret blomkål med svart linsedahl, rødbete hoummus og koriander

*Grilled and spiced cauliflower with black lentil dahl, beetroot houmous, coriander*  
(milk)

### ETON TIDY

Vaniljekake med hvit sjokolade crème, bringebærgelé, friske bringebær og marengs. Serveres med bringebæris

*Vanilla sponge with a white chocolate cremeux, raspberry jelly, fresh raspberries and meringue. Served with a raspberry ice cream*  
(eggs, milk, gluten)

695 NOK

---

THIEF  
FOODBAR