

THE MENU

MENY 1

Skalldyrsbisque

Hummer, rømme og fennikel. Serveres med ørretrogn
Lobster, crème fraiche and fennel. Served with keta caviar
(crustacean, fish, eggs, milk)

Indrefilet av okse

Bakt selleripuré, kantarell og hvitløkssmør. Serveres med
potetmos
Filet of beef with roasted celeriac puree, chanterelles and
garlic butter. Served with mash potato
(milk)

Sjokolade

Sjokolademousse med hasselnøttpralin
Chocolate dome with hazelnut praline
(Milk, hazelnuts)

795 NOK

Minimum antall gjester: 8

Vennligst opplys om eventuelle allergier allerede ved bestilling. Vi 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: 8

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

Rødbete tartar

Rødbettartar med eggule. Serveres med en sjallottenløk og kaperssalat
Beetroot tartare with egg yolk. Served with a shallot and caper salad
(egg, mustard, pistachio)

Breiflabb

Oliven tapenade og potetmos. Serveres med en safran saus
Monkfish with olive tapenade and mash potato. Served with a saffron sauce
(fish, milk)

Sjokolade

Sjokolademousse med hasselnøttpralin
Chocolate dome with hazelnut praline
(Milk, hazelnuts)

745 NOK

Minimum antall gjester: 8

Vennligst opplys om eventuelle allergier allerede ved bestilling. Vi 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: 8

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.

THE F
FOODBAR

THE MENU

MENY 3

Rødbete tartar

Rødbettartar med eggule. Serveres med en sjallottenløk og kaperssalat
Beetroot tartare with egg yolk. Served with a shallot and caper salad
(egg, mustard, pistachio)

Skalldyrsbisque

Hummer, rømme og fennikel. Serveres med ørretrogn
Lobster, crème fraiche and fennel. Served with keta caviar
(crustacean, fish, eggs, milk)

Breiflabb

Oliven tapenade og potetmos. Serveres med en safran saus
Monkfish with olive tapenade and mashpotato. Served with a saffron
sauce
(fish, milk)

Indrefilet av okse

Bakt selleripuré, kantarell og hvitløkssmør. Serveres med potetmos
Filet of beef with roasted celeriac puree, chanterelles and garlic
butter. Served with mash potato
(milk)

Sjokolade

Sjokolademousse med hasselnøttpralin
Chocolate dome with hazelnut praline
(Milk, hazelnuts)

1195 NOK

THE MENU

VEGETAR

Rødbete tartar

Rødbettartar med eggule. Serveres med en sjallottenløk og kaperssalat

Beetroot tartare with egg yolk. Served with a shallot and caper salad

(egg, mustard, pistachio)

Linser & aubergine

Linser med curry & bakt aubergine, søtpotet, nøtter, havre og frø. Serveres med rødbet hummus

Lentils curried & aubergine with sweet potato, nuts, oats and seeds. Served with beet houmous

(gluten , nuts)

Sjokolade

Sjokolademousse med hasselnøttpralin

Chocolate dome with hazelnut praline

(Milk, hazelnuts)

695 NOK