

# Selskapsmeny

## FORRETTER | STARTERS

### SMØRDAMPET ASPARGES | BUTTER STEAMED ASPARAGUS 185,-

Servert på surdeigsbrød med hollandaisesaus, posjert egg og salat.  
Served on sour dough bread with hollandaise sauce, poached egg and lettuce.  
Inneholder: Hv, M, E

### TOAST SKAGEN 145,-

Servert på surdeigsbrød og toppet med ørretrogn.  
Open-faced sandwich with creamy shrimp salad, topped with dill and trout roe.  
Inneholder: Hv, Me, E, Fi, Sk, Su, Se

### LAMMEBRISSEL 175,-

Med brunet sellerirotpuré, valnøtt- og rosmarincrisps og sjy.  
Pan fried lamb sweetbreads with browned celeriac purée, walnut rosemary crisps and lamb jus.  
Inneholder: Va, Me, So, Su, S

## HOVEDRETTER | MAINS

### BLÅSKJELL | MUSSELS 255,-

Dampet i en kraft av hvitvin, hvitløk og tomat.  
Serveres med pommes frites og vårløkmajones.  
Steamed in a broth of white wine, garlic and tomato.  
Served with fries and spring onion mayo.  
Inneholder: Me, Bl, Su, S, E, Fries har spor av gluten

### KVEITE | HALIBUT 385,-

Servert med brunet selleripure, romanesco, vårløk, reddik og sitron- og urtesaus.  
Served with browned celery purée, romanesco, spring onions, radishes and a lemon herb sauce.  
Inneholder: Fi, E, Me, S, Su, Se, S

### KALVEENTRECÔTE | VEAL RIB EYE 448,-

Norsk entrecôte servert med kryddersmør, broccolini, fondantpoteter og rødvinnsaus.  
Norwegian veal served with spiced butter, broccolini, fondant potatoes and red wine sauce.  
Inneholder: Me, Su, S

### SPELTOTTO 245,-

Speltotto med beter, grillet nykål og nøtter.  
Spelt risotto with beets, roasted summer cabbage and nuts  
Inneholder: Hv, Me, Va, Su

## ALLERGENER | ALLERGENS

bløtdyr: Bl, sulfitt: Su, hvete: Hv, melk: Me, egg: E, fisk:Fi, skaldyr: Sk, rug: Ru, sennep: Se, selleri: S, soya: So, hasselnøtt: Ha, havre: H, spelt: Sp, valnøtter: Va