

SELSKAPSMENY

GROUP MENU

SILDETALLERKEN (f, se, h, s, m) 155

3 typer sild, flatbrød og rømme.

Herring plate - 3 types of herring, sour cream and Norwegian flatbread.

SESONGENS NORSKE BETER (h, m, s, su) 155

Variasjon av beter, grønnkål og flatbrød.

Seasonal Norwegian beets, kale and crispy flatbread.

TARTAR AV HJORT (e, h, su, m, se, r) 185

Med persillemajones, sprø kapers, eggekrem, syltet kantarell og surdeigsbrød.

Deer tartare with parsley mayo, crispy capers, pickled chantarelles and sourdough bread.

TORSK (f, m, ha) 285

Med pommes Anna, beter, hasselnøttsmør og mikrogrønt.

Cod with pommes Anna, beets, hazelnut butter and microgreens.

RIBBETALLERKEN (m) 345

Ribbe, medisterkake, julepølse, rødkål, kokte poteter, tyttebær og julesaus.

Norwegian Christmas plate with slow-cooked pork belly, sausage, red cabbage, potatoes, lingonberries and traditional sauce.

RAZ EL HANOUT COUSCOUS (m) 165

Med rosiner, granateple, fetaost, gresk yoghurt og smørdampa grønnkål.

With raisins, pomegranate seeds, feta cheese, Greek yoghurt and kale.

MULTEKREM & KRUMKAKE (h, m) 119

Traditional dessert with cloudberry, whipped cream and a Norwegian waffle cookie.

SJOKOLADEMOUSSE (h, e, su, m, so) 150

Bakt sjokolademousse, skogsbærkompott og vaniljeis.

Chocolate mousse, berry compote and vanilla ice cream.



Allergener: e - egg, f - fisk, h - hvete, m - melk, se - sennep,

s - sesam, so - soya, su - sulfitt

