

FORRETTER

Kamskjell

med ertepuré, sprø bacon
og rødbetsirup

135,- (L/S)

Jordkokksuppe

med kongekrabbe og
sprøtt bakverk

125,- (L/G/S)

Lettrøkt andebryst

med syltet småløk og
sellerirotkrem

135,- (L/SI)

DESSERTER

Nemesis

Kremet sjokoladecake
med bringebær i variasjon

125,- (L, E)

Tarte tatin

Eplekake med demerarakrem
og elepuré.

125,- (G, L, E)

Sitronerte

med italiensk marengs,
lakrisis og pistasjkrokan

120,- (L/G/E/N)

Har du matallergi eller matintoleranse?

G = Gluten / L = Laktose / E = Egg / S = Skalldyr
F = Fisk / P = Peanøtter / N = Nøtter / So = Soya
SI = Selleri / Sn = Sennep / Se = Sesam
Su = Sulfitter / Lu = Lupiner / B = Bløtdyr

HOVEDRETTER

Grillet T-Bone Steak

med fries av søtpotet,
stekt aromasopp, grillet paprika,
BBQ-saus og gratinert brokkoli

345,- (L)

Braiserte pigwings

Saftig del av svineknokke
med coleslaw, stekte bondepoteter
og sennepsdipp

275,- (L/E)

Reinsdyrbiff

med pastinakkrem, stekt shimejisopp,
røstipotet, minigulrøtter og
portvinsglace

355,- (L/S/E)

Dekonstruert Bacalao med en vri

Grillet tørrfisk med mandelpotet,
stekte rotstaver,
confiterte perletomater og chilisaus
(kan gjøres vegansk)

325,- (F/L/SI)

Bakt kveite

med grønnsakrisotto, sukkererter,
beter og rødvinsaus.
(kan gjøres vegansk)

295,- (F/L/ SI)

Skalldyr risotto

med kongekrabbe, blåskjell og
sprøstekt chorizo
(kan gjøres vegansk)

185,- (S/L)

Alo Burger

100% storfekjøtt, grillet briochebrød,
soppstuing, bacon, søtpotetfries
og husets dressing.

195,- (G/L/E)

Cæsarsalat

155,- (G/L/E)