



SMAKSMENY

TASTING MENU

Vår kjøkkensjef Thor Konstali og soussjef Eirik Mehus
komponerer en spennende meny basert på sesongens råvarer.

Menyen består av 6 retter og noen mindre overraskelser.

Serveres kun til hele bordet.

*Our Chef Thor Konstali and Assistant Manager Eirik Mehus
composes an exciting menu based on seasonal ingredients.*

The menu consists of 6 courses, with a few small surprises.

For the whole table.

6 RETTER KR 895

6 GLASS VIN KR 845



EN SMAK AV NORGE

A TASTE OF NORWAY

TERRINE AV ØRRET FRA HARDANGER

geiterømme, syltede grønnsaker og avruga kaviar

Terrine of trout from Hardanger, goat sour cream, pickled vegetables and avruga caviar (L-F-SL-G)

SKOGSOPP RISOTTO

servert med pannestekt andehjerte og urter

Forest mushroom risotto served pan fried with duck heart and herbs (L-SU-SN)

DÅHJORT WELLINGTON

ristet blomkål- krem, rød vinsjy med sjalottløk

Fallow deer Wellington served with roasted cauliflower cream, red wine jus with shallots (L-G-SU-E-N)

SYLTEDE KIRSEBÆR

servert med hylleblomst og yoghurt- is

Marinated cherries served with elderflower and yoghurt ice cream (L-N)

3 RETTER KR 595

3 GLASS VIN KR 435

4 RETTER KR 695

4 GLASS VIN KR 565

G-Gluten
SY-Soya

L-Laktose
SL-Selleri

E-Egg
SN-Sennep

Sk-Skaldyr
SE-Sesam

F-Fisk
SU-Sulfit

P-Peanøtter
Lu-Lupiner

N-Nøtter
B-Bløtdyr

For selskap over 6 personer ber vi om et felles menyvalg

For groups over six people we kindly ask to preorder a common menu



EN REISE I MAT OG VIN

A JOURNEY OF FOOD AND WINE

BAKT PIGGVAR

med oliven- crust, bottarga og blåskjell- frikasse

Baked turbot served with olives, bottarga and mussels frikassé (F-B-L)

SKOGSOPP RISOTTO

servert med andehjerte og urter

Forest mushroom risotto served with duck heart and herbs (L-SU-SN)

VILLSVIN FILET

stekt med varme krydder, gresskar og kålvekster, laurbær- sjy

Pan fried filet of wild boar with hot spices, pumpkin and trio of cabbage, bay leaves jus (L-SU-SL)

OSTETALLERKEN

servert med nøttebrød og mostarda

Selection of cheeses served with nut bread and mostarda (L-SU-E-N)

SALT SJOKOLADEKREM

mandel og tonka crumble, servert med tindved- is

Salted chocolate, almond and tonka crumble, served with sea buckthorn ice cream (G-L-SU)

3 RETTER KR 595

3 GLASS VIN KR 435

4 RETTER KR 695

4 GLASS VIN KR 565

5 RETTER KR 795

5 GLASS VIN KR 695

G-Gluten
SY-Soya

L-Laktose
SL-Selleri

E-Egg
SN-Sennep

Sk-Skaldyr
SE-Sesam

F-Fisk
SU-Sulfitter

P-Peanøtter
Lu-Lupiner

N-Nøtter
B-Bløtdyr

For selskap over 6 personer ber vi om et felles menyvalg

For groups over six people we kindly ask to preorder a common menu

