

Meny til Haga.

Tapas 1

- * Chillimarinerte scampi
- * Rekeruller * Innbakt røkelaks med spinat og manchego
- * Kamskjell med jordbær og koriander
- * Serranoskine
- * Andebryst med hoisinsaus
- * Indrefilet med parmesan og pinjekjerner
- * Potetsalat
- * Pastasalat med chorizo
- * Grønn salat med fetaost
- * Spanske kjøttboller
- * Indrefilet med kantarellsaus
- * Grillede amadinepoteter
- * Smør, brød, oliven og aioli **Kr. 495,-**

Tapas 2

- * Chillimarinert scampi
- * Lettgrilla tunfisk med sesamfrø
- * Kamskjell med jordbær og koriander
- * Ovnsmakte greenshell
- * Rekeruller
- * Røkelakslefser
- * Serranoskinke
- * Andebryst med hoisinsaus
- * Indrefilet med parmesan og pinjekjerner
- * Chillimelon
- * Potetsalat
- * Pestopasta
- * Indrefilet i kantarellssaus
- * Lammefilet med rødvinssaus
- * Grillede amadinepoteter
- * Kjøttboller
- * Smør, brød, oliven og aioli **kr 625,-**

Middagsmeny 1

Kremet hummersuppe

Hjortefilet med rødvinssaus, rosenkål og tyttebær

Crème brûlée med friske bær. **Kr. 595,-**

Middagsmeny 2

Serranoskinke med asparges og manchego

Indrefilet av okse med kantarellsauce og stekte rotgrønnsaker

Vaniljepannacotta med en hint av lakris **Kr. 575,-**

Middagsmeny 3

Toastskagen

Lammefilet med rosmarinsaus og grillede gulrøtter

Hjemmelaget eplepai med vaniljesaus **Kr. 555,-**

Back to the 80ies

Rekecocktail

Biff med bearnaise, grillet tomat, green beans med bacon og båtpoteter

Sjokolademousse **Kr. 565,-**

Gryteretter

Viltgryte med ris og salat Kr. 275,-

Biff stroganoff med ris og salat Kr. 275,-

Kremet reinsdyrskav med potetstappe og tyttebær Kr. 255,-