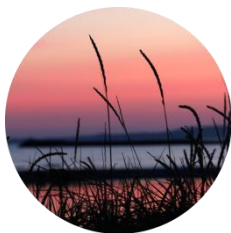


I The Local Kitchen er alt lov så lenge det bidrar til en unik matopplevelse som inkluderer både smaker, det sanselige og det sosiale. Det er kanskje et nytt uttrykk, men for oss gir "glokal matlaging" mening, det vil si globale smaker med lokal forankring. Vi leter etter råvarer med en historie som vi ønsker å formidle til våre gjester. Vi begeistrer våre gjester med spennende smaker, lekne kombinasjoner og ikke minst, vår kunnskap, lidenskap og engasjement.

LITT FØR MATEN OG TIL VORDRINKEN



Dagens Østers med topping 32 pr. stk

Inneholder: Bløtdyr, Sulfitt

Blåskjell med pæresalsa og krutong 32

Inneholder: Bløtdyr, Sulfitt

Soyamarinert frøyalaks med wasabiskum 45

Inneholder: Gluten, Soya, Sulfitt, Melk

Karamellisert andebryst med rødløksmarmelade 45

Inneholder: Sulfitt

Jospergrillet daddel med bacon og chevrefyll 50

Inneholder: Melk

Dagens spekemat fra skapet med dagens tilbehør 65

SELSKAPSMENYER

Meny 1.

Frøya laks

Tartar, ponzu, papadums, agurknudler, wasabi
Vårløk, chili
Inneholder: fisk, sesamolje, soya, melk

Jospergrillet Indrefilet

Karamellisert rødløkspuré, persillecreme, røyt tomat
Inneholder: Melk, Sulfitt

Hvit sjokolade mousse

Tindvedsfluid, syltet tindved, brownie
Inneholder: Melk, Egg, Gluten, hvete

575

Meny 2.

Lam Tataki

Aubergine, hvitløkscrisp, grapefrukt, mynteglaze
Inneholder: Melk, Sulfitt

Pannestekt torsk

Bokhvete- chorizo, grillet paprika, blåskjell
Safransauce
Inneholder: Fisk, Sulfitt, Melk, bløtdyr

Sitronkrem

Tartalet, marengs, hasselnøttcrumbel
Inneholder: Melk, Egg, hvete, hasselnøtter

535

Meny 3.

Jordkokksuppe

Shiitakekrem, jordkokkships, yuzusyltet fennikel
Panchetta
Inneholder: Melk

Andebryst

Røyt andekrokkett, appelsin, soyabønner
Pastinakk, gulrot, honning
Inneholder: Hvete, egg, sulfitter

Pannacotta

Kokos, rom, ananas, sesam, honning
Inneholder: Melk, sesam

495

The Local Table

Speket

Utvalg av norsk spekemat

**

Ystet

Utvalg av norsk ost

**

Oliven, semitørket tomat, marinert hvitløk

**

Ostefylte peppers

**

Jospergrillet argentinske reker

**

Chevice på tunfisk med papadums

**

Persille- og hvitløksbakte poteter

**

Jospergrillet chorizo fra metervare

**

Grillet & marinert hjertesalat med honningdressing, chevre, saltbakte beter og pinjekjerner

**

Aioli og tapenade

**

Foccacia på rosmarin og tomat

Lite og søtt

Creme Catalan

**

Ristet hvit sjokolademousse med friske bær

495 pr. person

The Local Buffe

Speket

Utvalg av norsk spekemat

**

Ystet

Utvalg av norsk ost

**

Høstet

Grillede grønnsaker marinert med rosmarin og sitron

**

Oliven og artiskokker

**

Lefse med røkelaks og kremost

**

Kyllingspyd med nudelsalat chiliglase og papadums

**

Capresesalat med mozzarella fra osteverkstedet

**

Grillet kongeøsterssopp med auberginekrem og rosmarin

**

Smokey ibericonakke med søtpotet, rødvinsauce og broccolini

**

Jospergrillet uer, fermentert sitron

Med tomat, fennikel og grønnkål

**

Eplesalat med karamelliserte valnøtter, fiken og chevre

**

Aioli, tomatvinagrette, urtevinagrette, tapenade

**

Økologisk brød

Røros smør

Lite og søtt

Brownie med karamellsaus og friske bær

**

Tonka cremebrulee

585 pr. person