



**Forretter: (pris eks mva)**

Laks , persillesaus, portobello sopp confit  
i olivenolje og sellerikrem

150kr

Allergens: Selleri, Melk

Kveite sashimi, avokado leche de tigre (lime, hvitløk,  
løk, ingefær, selleri og gul pepper)

140kr

Allergens: Selleri

Ceviche

Laks, tigersmelk (lime, løk, selleri, hvitløk,  
ingefær)

rødløk, habanero chili, søtpotet og avokadokrem.

140kr

Allergens: Selleri





**Hovedretter: (pris eks mva)**

Lammecarre med sopp, portobello, chantarela og pastinakk

280kr

Allergens: Melk

Iberisk svinekam på lav temperatur, potetmos med tartufa og sautert pak choi

240kr

Allergens: Melk

Oksekjake i rødvinssaus, kremet kassavapuré med stekte grønnsaker

240kr

Allergens: Hvitløk, Melk

300 gr Indrefilet av okse i demi glace saus med gratinerte poteter og bocolini

340kr

Allergens: Hvitløk, Melk





**Dessert: (pris eks mva)**

RASPBERRY LEMON

fromasjkake med bringebær og  
sitron og bringebærcoulis.

90kr

Allergens: Melk, Hvete

BAVAROIS CHOCOLATE

sjokoladefromasjkake med  
kjerne av mandelkrem og bringebærgelé.

80kr

Allergens: Melk, Hvete

Ostekake med jordbæris

110kr

Allergens: Melk, Hvete





## **GRILLMENYER**

### **Grillmenyer 1 395 kr (eks mva)**

Svineribbe med chimichurrisaus  
Marinert kylling med hvitløkspasta og gul pepper  
Stekt sesongens grønnsaker i persillesaus  
Potetsalat med trøffelmajones  
Brød og alioli

Allergens: Hvete, Egg

### **Grillmenyer 2 595 kr (eks mva)**

Indrefilet av okse i chimichurrisaus  
Svineribbe med grillsaus  
Potetsalat med trøffelmajones  
Stekt sesongens grønnsaker i persillesaus  
Pico de Gallo saus (rødløk, biff tomat, habanero  
pepper, koriander og lime)  
Brød og alioli

Allergens: Hvete, Egg





## **Tapas Meny**

### **Tapas Meny 1. 395 kr (eks mva)**

Manchego ost 6 måneder  
Potetomelett med løk  
Biffkjøttboller med stekt tomatsaus  
Scampi ceviche  
Kassava pintxo med sursøt svinekjøtt  
brød og alioli.

Allergens: Selleri, Melk, Hvete, Skalldyr, Egg

### **Tapas Meny 2. 595 kr (eks mva)**

Manchego ost 6 måneder  
Potetomelett med løk  
Biffkjøttboller med stekt tomatsaus  
Laks ceviche  
Gambas al ajillo (Scampi, hvitløk, persille og  
olivenolje)  
Stekt asparges

Allergens: Selleri, Melk, Hvete, Skalldyr, Egg, Fisk





## **Norsk Julebord.**

### **Julebord 1 355 kr (eks mva)**

Pinnekjøtt, julepølser, kålrabistappe, poteter og sjy.

Allergens:Melk, Selleri.

### **Julebord 2 475 kr (eks mva)**

Ribbe, julepølser, Kjøttkaker, poteter, brun saus, surkål, tyttebærsytetøy

Allergens:Melk, Selleri, Hvete

### **Julebord 3 550 kr (eks mva)**

Ribbe, Pinnekjøtt, julepølser, Kjøttkaker, poteter, brun saus, surkål, tyttebærsytetøy, kålrabistappe

Allergens:Melk, Selleri, Hvete





## Latinsk Julebord

495kr (eks mva)

### Forretter:

Kveite Ceviche

Kveite, tigermelk (lime, løk, selleri, hvitløk, ingefær)

rødløk, habanero chili, søtpotet og avokadokrem.

Allergens: Selleri, Fisk

### Hovedretter:

Lavtemperatur svineknokke, potetmos med tartufata, brokkolini og gresskar.

Allergens: Melk

### Dessert:

Dulce de tres leches

Våt vaniljesvampkake i tre melk, kremfløte, fersken og kirsebær i sirup

Allergens: Melk, Hvete





[www.chefjhonnnygary.no](http://www.chefjhonnnygary.no)