

Sommermeny

Meny 1

Carpaccio, mozzarella, soltørket tomat, olivenolje, kapers, tapenade & salat (laktose, sulfitt)

Vinforslag:

Quinta de Soalheiro Alvarinho Vinho Verde, Portugal kr. 650,-

Niepoort Natcool Bairrada Tinto, Portugal kr. 670,-

Kylling, hvitvinssaus, fennikel & lun potetsalat

Vinforslag:

Claude Val Blanc, Frankrike, kr. 595,-

Juillot Bourgogne Blanc Cuvée Juliette Chardonnay, Frankrike, kr. 695,-

Bringebærmousse, crumble & marengs (egg, melk)

Vinforslag:

Il Falchetto Moscato d Asti Tenuta del Fant 2007, Italia, kr. 105,-

Oremus Tokaji Late Harvest, kr. 125,-

Pris: 625,-

sult

TELEFON: (+47) 67 10 99 70
E-POST: BOOKING@SULT.NO

Sommermeny

Meny 2

Rødbetmarinert røkt ørret, potetterriner, asparges salat, gressløkemolusjon (fisk, egg)

Vinforslag:

WG Winter Dittelsheimer Steinwein Riesling Trocken, Tyskland, kr. 680,-
Domaine La Barbotaine Sancerre, kr. 740,-

Kveite tilsmakt med mango og chili, søtpotetpuré, guacamole & ristet paprika (fisk)

Vinforslag:

WG Dreissigacker Bechtheimer Riesling, Tyskland, kr. 890,-
Yohan Larda Gamay Poppy, Frankrike, kr. 640,-

Lemon curd, bringebær & marengs (egg)

Vinforslag:

Il Falchetto Moscato d Asti Tenuta del Fant 2007, Italia, kr. 105,-
Luigi Righetti Recioto della Valpolicella Classico, kr. 105,-

Pris: kr 675,-

sult

TELEFON: (+47) 67 10 99 70
E-POST: BOOKING@SULT.NO

Sommermeny

Meny 3

Liten tapas tallerken (gluten, melk, egg, sulfitt)

Vinforslag:

Quinta de Soalheiro Alvarinho Vinho Verde, Portugal, kr. 650,-

Niepoort Natcool Bairrada Tinto, Portugal, kr. 670,-

Indrefilet fra svin, grønn peppersaus, hasselbackpotet, grønn salat

(gluten, melk, egg, sulfitt)

Vinforslag:

Cune Reserva, Spania, kr. 645,-

Juillot Bourgogne Rouge Cuvée Pierre, Frankrike, kr. 715,-

Creme brulee (egg, melk)

Vinforslag:

Il Falchetto Moscato d Asti Tenuta del Fant 2007, Italia, kr. 105,-

Felsina Vin Santo Chianti Classico, Italia, kr. 145,-

Pris kr. 715,-

sult

TELEFON: (+47) 67 10 99 70
E-POST: BOOKING@SULT.NO

Sommermeny

Meny 4

Kamskjell tartar, «granny smith» eple, koriander, polkabetete & parmesan chips
(bløtdyr, fisk, melk, egg)

Vinforslag:

Chablis La Sereine, Frankrike, kr. 715,-

Dom. Billaud Simon Chablis Premier Cru Mont de Milieu, Frankrike, kr. 745,-

Stekt indrefilet av storfe, ristede poteter med persille og parmesan, persille- og estragon emulsjon & bakte rotgrønnsaker med pesto (egg, melk, nøtter)

Vinforslag:

Cascina Castlet Litina Barbera D'asti Superiore, Italia, kr. 715,-

Fratelli Oddero Langhe Nebbiolo, Italia, kr. 925,-

Hvit sjokolademousse & syltet tindvedbær
(egg, gluten (hvete), nøtter (mandel), soya, melk)

Vinforslag:

Il Falchetto Moscato d Asti Tenuta del Fant 2007, Italia, kr. 105,-

Oremus Tokaji Late Harvest, kr. 125,-

Pris kr. 755,-



TELEFON: (+47) 67 10 99 70
E-POST: BOOKING@SULT.NO

Sommermeny

Vegansk

Carpaccio, squash, aburgine, soltørket tomat, kapers, olivenolje & salat

Rischips, potet, asparges, quinoa & avokadohummus

Vegansk sjokoladecake

sult

TELEFON: (+47) 67 10 99 70
E-POST: BOOKING@SULT.NO