

JULEN 2026

BILLY BOB'S SELSKAPSMENY



695,- per person

BRISKET

Grillet over kull, serveres med fyldig
grillsjy.

Su

GAMBAS

Med cajun krydder, olivenolje,
persille og vårløk.

Sk

ANDEBRYST

Kullgrillet andebryst, serveres med
rødkål og andesjy.

Su

KNUSTE POTETER

Med purre, vårløk,
olivenolje og friske urter.

KNUST AGURKSALAT

Med dill, karve, chili
og hvitløk crisp

RIBBE

Langtidsstekt svineribbe med surkål,
serveres med eple- og akevittsjy.

Su

BLANDET SALAT

Med reddik og vårløkdressing

Sen

LAKS

Grillet laks med dill-, sennep- og
akevittglaze.

Sen, F

GRILLEDE /

OVNSBAKTE GRØNNSAKER

Sesongens grønnsaker
tilberedt over kull eller i ovn.

TILLEGG:

ENTRECOTE:

90,- per person

RIS PANNA COTTA

med mango- og pasionsjonsfruktsuppe

M

145,- per person

BRØD

Brød serveres med aioli

Gh, Gr, Sen, E



CHRISTMAS 2026

BILLY BOB'S SHARING MENU



695,- per person

BRISKET

Grilled over charcoal, served
with rich barbecue jus.

S

PRAWNS

With Cajun spices, olive oil,
parsley and spring onion.

Sh

DUCK BREAST

Charcoal-grilled duck breast, served with
red cabbage and duck jus.

S

CRUSHED POTATOES

With leek, spring onion,
olive oil and fresh herbs

PORK BELLY

Slow-roasted pork belly with sauerkraut,
served with apple and aquavit jus.

S

CRUSHED CUCUMBER SALAD

With dill, caraway, chili
and crispy garlic.

SALMON

Grilled salmon with dill, mustard
and aquavit glaze.

Mu, F

MIXED SALAD

With radish and spring onion dressing.

Mu

GRILLED / OVEN-BAKED VEGETABLES

Seasonal vegetables cooked over
charcoal or in the oven.

ADD ON:

ENTRECOTE:

90,- per person

RICE PANNA COTTA

With mango and passion fruit soup.

M

145,- per person

BREAD

Bread served with aioli.

Gw, Gr, Mu, E



Gw - Wheat / Gr - Rye / Sh - Shellfish / E - Egg / F - Fish / Mu - Mustard /
S - Sulphur dioxide and sulfite