

Menyen består av småretter.
Våre kokker setter hver dag sammen en 5-retters til 795,-

Østers – naturell – rødvinsvinaigrette - hotsauce.....	49,- pr.stk
<i>Inneholder: bløtdyr, sulfitt</i>	
Røkt kveite - sellerikrem – eple - rogn	205,-
<i>Inneholder: fisk, melk, selleri, sulfitt</i>	
Kamskjell - tapioka – dill – wasabimousse - agurk	210,-
<i>Inneholder: bløtdyr, melk, egg, sulfitt</i>	
Potetlefse - pinnekjøtt – kålrot - ramsløk	225,-
<i>Inneholder: hvete, melk, egg, sulfitt</i>	
Sjøkreps - brissel – purreløk – eplesaus	195,-
<i>Inneholder: skalldyr, melk, soya, fisk</i>	
Soppsuppe - løk – sopp - guanicale	210,-
<i>Inneholder: melk, sulfitt</i>	
Breiflabb - biffomat – squash – baba ghanoush - hummersaus	250,-
<i>Inneholder: fisk, skalldyr, melk, sulfitt</i>	
Lange - rosettkål – ertepure – grønnkål – stikkelsbær - currysaus.....	250,-
<i>Inneholder: fisk, melk</i>	
Andebryst - rødkål – tyttebær – potetkrem - kastanje - solbærsaus	260,-
<i>Inneholder: melk, sulfitt</i>	
Svineribbe - fennikel – boretanneløk – puffed svor – aigre doux	260,-
<i>Inneholder: melk, sennep, sulfitt</i>	
Kalveculotte - blomkål – grønnkål - bordelaisesaus	260,-
<i>Inneholder: melk, peanøtt, sulfitt</i>	
Småpoteter	69,-
<i>Inneholder: melk</i>	
Crème Brûlée «Smag & Behag»	140,-
<i>Inneholder: melk, egg</i>	
Sitrus - karamell – marengs – mandler - hvitvinsis	140,-
<i>Inneholder: egg, melk, mandel, sulfitt</i>	
Fløtebolle - solbær – marsipan - sjokoladeis.....	140,-
<i>Inneholder: melk, egg, mandel, sulfitt</i>	
Kirsebær - kokos - ganache - kirsebørsorbet.....	140,-
<i>Inneholder: melk, egg</i>	
Tre oster - fikenmarmelade – pærechutney - knekkebrød	185,-
<i>Inneholder: melk, mandel, hvete, sesam, havre, bygg, sulfite</i>	
Charcuterie & ost	250,-
<i>Inneholder: melk, mandel, sulfitt, hvete, sesam, havre, bygg</i>	
Petit Four 2 stykk / inkl. kaffe	59,- / 89,-
<i>Inneholder: melk, soya</i>	