



**NB!**

**Bestilling fra vår selskapsmeny og tapasmeny må gjøres i god tid før ditt arrangement.**

Endringer kan forekomme.



## FROKOST

### Assorterte blingser

89,- per stk.

### Croissanter

Med eller uten sjokolade. 35,- per stk.

### Yoghurt med müsli

Naturell yoghurt med hjemmelaget müsli. 49,- per stk.

### Frukt

45,- per pers.

### Kaffe/te

Kopp 35,- per stk.

Kanne 135,- per stk.

## LUNSJ

### Assorterte blingser

To stk. per pers. 89,- per pers.

### Dagens lunsjrett

Velg mellom vegetar, kjøtt eller fisk + dagens dessert. 225,- per stk.

## MIDDAG

### To-retter

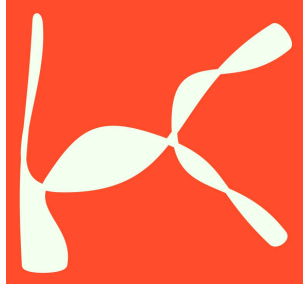
Grillet squash, salviepanko, tomat- og linsragu, yoghurt fra Fana, syltet løk og gulrot.

Bringebærpannacotta, sorbet, biscotti og karamellisert havrecreble.

270,- per pers.

### Tillegg

Dagens kjøtt eller fisk. 95,- per pers.



## **TAPASMENY** **DELERETTER.**

60,- per stk.

### **Blomkål**

Blomkål grillet og marinert i rød karriolje, lime, koriander og mynte med gribishedressing

### **Løk**

Bakt gulløk med løkpurré tilsmakt timian og laurbær, fanaost-chips

### **Beter**

Lettrøkt rødbete, eplesyltet gulbete og marinert hjertesalat

### **Gulrot**

Honningbakt gulrot med koriander og ristede gresskarkjerner

### **Tomat**

Hanasand-tomater med syltet rødløk, agurkurt, olivenolje og mozzarella

### **Aubergine**

Grillet og marinert aubergine, tomatlinse-kompott, tørket oliven og sennepsmajones

### **Potet**

Saltkokte småpoteter med røkt Rørosrømme og hjemmelaget siracha

### **Søtpotet**

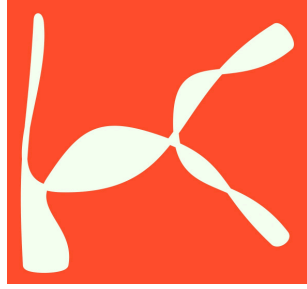
Bakt søtpotet med spisskumin, marinert med koriander og chili

### **Padrones**

Grillet padrones med purreløkpesto og fritert persille

### **Sellerirot**

Eplebakt selleri, ristet svartkål og løpstikkemajones



## **SELSKAPSMENY**

### **TRE-RETTERS.**

450,- per pers.

#### **Forretter**

Jordskokk- og blomkålsuppe + chips, ristet skogsopp, syltet gulrot, kjørvel og løpstikkeolje.

Eller

Hvit asparges og aspargesbønner grillet og marinert i estragonolje, lettrøkt rødbet, eplehollandaise, fritert kapers og estragonpulver.

#### **Hovedretter**

Glasert aubergine Serveres med linsestuing, yoghurt, mynte, sesamchips og lime.

Eller

Grillet og bakt blomkål med røkt rømme, estragonolje og soyabakt kongeøsterssopp.

#### **Desserter**

Pannacotta.

Eller

Mørk sjokoladeganach, bringebærsorbet og gelé, nøttecrunch og myntesirup.