

5 -RETTERS MENY / 5 -COURSE SET MENU

1075

Norskfanget tunfisktartar

tang og soyavinaigrette

*Norwegian tuna fish tartar, seaweed and soy vinaigrette*

(F, E, SU, SO, S, H)

Saltbakt rødbet

Pata Negra hasselnøt, røkt snøtrisk

*Salt-baked beetroot, Pata Negra, smoked creamy goat cheese*

(M, HN, E)

Villkveite

solbærkapers, røkt potet, Solbærbladolje

*Wild halibut, blackcurrant capers, smoked potato, blackcurrant leaf oil*

(F, SU, M )

Lam i variasjon fra Sølvane Gård

Fersk mais, kantarell, lammesaus med fermentet hvitløk

*Lamb variations, fresh corn, chantarell mushroom, lamb sause med black garlic*

(M, C, SU, H)

Pæreterte med marsipan

*Pear tart with marzipan*

(H, MA, E, M)

ALLERGENER / ALLERGENS

*M - Melk / Milk, H - Hvete / Wheat, HN - Hasselnøtter / Hazelnuts, R - Rug / Rye, LU - Lupin/Lupin  
MA - Mandler / Almonds, BY - H -Bygg / Barley, VN - Valnøtter / Walnuts, SU - Sulfitter/Sulphites, E- Egg  
HA - Havre / Oats, SP - Spelt / Spelt, C - Selleri / Celery, Skalldyr / Shellfish, P - Peanøtter/Peanuts  
S - Sennep/Mustard, SE - Sesamfrø/Sesame seeds, F - Fisk/Fish, B - Bløtdyr/Molluscs, SO - Soyabønner/Soybeans*

## A LA CARTE

### FORRETTER / APPETIZER

#### Østers

velg mellom naturell eller med dillsyltet agurk  
*Oysters - naturell or with dill- pickled cucumber*  
(B)

46 / stk

Gratinerte snegler  
brioche og ramsløkssmør

*Gratinated snails, brioche and ramson butter*  
(B, M, H, E)

168

Pelle Janson  
oksecarpaccio, løyrom, løk, eggeplomme

*Carpaccio of ox, vendance roe, onion, egg yolk*  
(E, H, F, SU)

320

#### Smørstekt brioche

kremet kantarell, eggeplomme  
*Butter fried brioche, creamed chantarell, egg yolk*  
(E, M, H, S)

258

Hummer og brisselravioli i hummerbisque  
*Lobster and sweetbread ravioli in lobster bisque*

(SK, E, SU, H)

268

## HOVEDRETTER / MAIN COURSE

Dagens kjøtt eller fisk

*Today's meat or fish*

398

Côte de Boeuf. (min 2 personer)

hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bernaisesaus

*home made pommes frites, vegetables, bernaise sauce*

(M, E, SU)

1400 per kg

## OST OG DESSERT/ CHEESE AND SWEETS

Baskisk ostekake, kattemarinerte villblåbær

*Basque cheese cake, coffee marinated wild blueberries*

(E, H, M)

210

Sjokoladefondant med is

*Chocolate fondant with ice cream*

(M, E, H)

198

Crème Brûlée, multer kokt i appelsin

*Crème Brûlée, cloudberries cooked in oranges*

(M, E)

189

Franske oster med søtt og sprøtt  
med søtt og sprøtt

*French cheese with sweet and crunchy*

(M, H, HA, SE, R)

255