

## 5 -RETTERS MENY / 5 -COURSE SET MENU

1075

Skorsonnerot med løyrom  
serveres med fermentert sellerirotsaus  
*Salsify root with vendace roe and fermented celeriac sauce*  
(M, F,C)

Saltbakt rødbet  
med Pata Negra hasselnøtt og røkt snøfrisk  
*Salt-baked beetroot with Pata Negra and smoked creamy goat cheese*  
(M, HN, E)

Bakt torskeloin  
med hollandaise og svart trøffel  
*Baked loin of cod with hollandaise and black truffle*  
(F, SU, M, E )

Konfitert ribbe  
med rødkål og julesaus versjon 5  
*Confit pork belly with red cabbage and christmas saus version 5*  
(M, H, SU)

Sarah Bernhardt a la Vintage Kitchen  
Marengsbunn med pisket sjokoladeganache og kirsebær  
*Meringue cookie with whipped chocolate ganache and cherry*  
(HN, MA, E, M)

## FORRETTETTER / 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

Caviarservering Royal Select  
Serveres med hjemmelaget potetblini, rømme og rødløk  
*Royal Select caviar service*  
*Served with homemade potatoblinis, whipped sourcream and red onions*

(H, F, M)

750 / 30g

1300 / 50g

Mont d'Or

385

Med mulighed for trøffel

Dagens pris

*Mont d'Or with truffle*

*Price of the day*

(M, E)

## HOVEDRETTER / MAIN COURSE

Dagens kjøtt eller fisk

*Today's meat or fish*

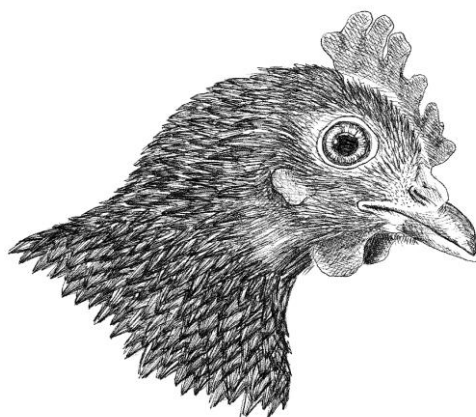
398

Côte de Boeuf. (min 2 personer)

hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bernaisesaus  
*home made pommes frites, vegetables, bernaise sauce*

(M, E)

1400 per kg



## OST OG DESSERT/ CHEESE AND SWEETS

Baskisk ostekake, kaffemarinerte blåbær  
*Basque cheese cake, coffee marinated 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  
*French cheese with sweet and crunchy*

(M, H, HA, SE, R)

255

### 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