

Smaksmeny

Smaksmenyen er som en liten reise for smaksløkene.

Vi starter forretten med en tapas tallerken av 3 småretter i samme servering.

Til hovedrett kan man velge mellom breiflabb **eller** hjortecarré,
og til dessert er det eksotisk lagkake med kokossorbet.

LITEN MENY

Forrett

Fritert rispapirvårrull av kylling og scampi.
Bò Lá Lô – Grillet biff i betelblader med peanøttsaus.
Roti med strimlet and og hoisin.

Allergener: fisk, skalldyr, peanøtt, hvetegluten

Hovedrett #1

Ovnsbakt breiflabb med thaibasilikumsjy.
Allergener: fisk, hvetegluten, bløtdyr, soya

- ELLER -

Hovedrett #2

Hjortecarré med tindvedsjy.
Allergener: hvetegluten, soya

Dessert

Lagkake av pasjonsfrukt og mango, servert med kokossorbet.
Allergener: hvetegluten, egg

Pris: 585,-

Vinmeny 4 glass: 475,-