

Smaksmeny

Smaksmenyen er som en liten reise for smaksløkene.

Vi starter forretten med suppe, deretter en tapas tallerken med 3 småretter.
Til hovedrett er det breiflabb og hjortecarré, og til dessert er det eksotisk lagkake med kokossorbet.

STOR MENY

Forrett #1

Jordskokksuppe med ristet kamskjell, sitrongress og kokosmelk.

Allergener: bløtdyr, smør

Forrett #2

Fritert rispapirvårull 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 thaibasilikumsgy.
Allergener: fisk, hvetegluten, bløtdyr, soya

Hovedrett #2

Hjortecarré med tindvedsgy.
Allergener: hvetegluten, soya

Dessert

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

Pris: 825,-

Vinmeny 6 glass: 675,-