

A GOOD START

Dry aged

Norwegian Santa Kristina dry aged ham, Beets, creamed horseradish, crispy capers & a variation of greens
Norsk Santa Kristina spekeskinke, beter, kremet pepperrot, krisp kapers & en variasjon av grønnt

165,- / 1,3,11,13

Vestfold duck confit

Confit Duck terrine, spiced plum, portwine brushes, flowers & truffle snow
Konfiterert ande terrine, krydret plomme, penslet portvin, blomst og trøffel snø

175,- / 25,

Nordic Taco

Norwegian crab, crispy seaweed tempura, tobikko roe, pickled mango, chili mayo & cress
Norsk krabbe, krisp sjøgress tempura, tobikko rogn, syltet mango, chili majones & karse

195,- / 1,2,3,4,13,23

Raw & marinated

Raw marinated Frøya salmon and Cod from Lofoten, Roe, ponzu & seaweed salad
Rå marinert Frøya laks og torsk fra Lofoten, Rogn, ponzu og sjøgress salat

185,- / 1,4,5,23

Hot & Veganized

Pulled soya, steam buns, bbq, pickled vege salad & micro greens
Plukket soya, steam buns, bbq, syltet grønnsak salat og mikro grønnt

190,- / 1,13,24

MAIN THINGS

From the farm to the grill

250gr of Prime grilled rib eye, slow cooked cherry tomatoes, peppery water cress and béarnaise sauce
250gr av Prima grillert entrecote, langtidsbakte cherry tomater, krydret brønnkarse og béarnaise saus

345,- / 1,3,11

Out of the wild

Lamb sirloin from Trollheimen, Crunchy roots, confit salsify puree and a portwine & marrow bone reduction
Lam yttrefilet fra Trollheimen, krisp røtter, konfiteret skorsonnerrot pure og en portvin & margbein reduksjon

350,- / 1,11,25

A touch of heaven

Vestfold chicken breast roulade, Smokey cured ham, preserved spring vege salad, soya glaze and wasabi & peanut mayo
Vestfold kylling bryst rulade, røket spekeskinke, preservert vår grønnsak salat, soya glaze og wasabi & peanøtt majones

285,- / 1,3,5,11,13,22

From the depth of the ocean

Slow baked cod from Lofoten, confit beets, Smoked and glazed pork belly, pickled delicacy onion & horseradish velouté
Lav temperet torsk fra Lofoten, konfiteret beter, røkt og glasert svineribbe, syltet delikatessløk & pepperrot velouté

275,- / 4,11,25

A taste of the Norwegian woods

Classically done risotto, 5 different types of wild mushrooms, fresh picked herbs and pecorino
Klassisk risotto, 5 typer av villsopp, fersk plukket urter og pecorino

245,- / 1,11,25

Side kicks – A must have!

Steamed seasonal potatoes, buttered & herbed to perfection 45,- / 11

Dampet nypotet, perfektionert med smør og friske urter

Baked seasonal potatoes, truffle brushed and parmesan sprinkled 105,- / 3,11,13

Bakte små poteter, børstet med trøffel og drysset med parmesan

Creamy potatoes, gratinated with a hint of garlic & herbs 65,- / 1,11

Fløtegratinert potet med en hint av hvitløk og urter

Simmered Asparagus & beans, crunchy and delicious 65,- / 11

Lett posjerte asparges og bønner, krisp og delikate

Roots of the season, baked and shaken 55,- / n.a

Sesongens røtter, bakt og ristet

Colorful baby leaves, tossed with a touch of virgin oil & a pinch of Himalaya salt 45,- / n.a

Fargerik baby salat miks med et snev av virgin oliven olje og en nype Himalaya salt

THE SWEET END

Levels of Chocolate

Dark chocolate sponge, Valrhona chocolate and raspberry ganache, milk chocolate mousse and Manjari chocolate jelly
Mørk sjokoladebunn, Valrhona sjokolade & bringebær ganache, melkesjokolade mousse og Manjari sjokolade gele

145,- / 3,5,11,24

Sweet & sour

Deconstructed Black berry & cherry mille-fuille, sea buckthorn curd and dry frozen berry crumble
Dekonstruert Bjørnebær og kirsebær mille-fuille, tindved curd og frystørket bær krum

135,- / 3,5,11

Hot & cold

Pink lady apple crumble, sticky salty caramel & bourbon vanilla ice cream
Pink lady eple krum, salt karamell & bourbon vanilje is

135,- / 3,5,11,14

An ice cold selection

A selection of our home made ice cream, coulis, berries and crumble
En variasjon av hjemmelagd iskrem, coulis, bær og krum

115,- / 3,5,11,14

A cheesy experience

A selection of both International and domestic cheeses that comes with crisp bread, vege, fruit & chutneys
En variasjon av både Internasjonale og Norske oster som serveres med kjeks, grønnt, frukt og chutneys

3 x cheese, 155,- / 3,5,6,7,8,9,11,25 **6x cheese, 225,- / 3,5,6,7,8,9,11,25**

Allergener / Allergens:

1 Selleri/Celery, 2 Skalldyr/Crustaceans, 3 Egg/Egg, 4 Fisk/Fish, 5 Hvete/Wheat, 6 Rug/Rye, 7 Bygg/Barley,
8 Havre/Oat, 9 Spelt/Spelt, 10 Lupin/Lupin, 11 Melk/Milk, 12 Bløtdyr/Molluscs, 13 Sennep/Mustard,
14 Mandler/Almonds, 15 Hasselnøtt/Hazel nuts, 16 Valnøtter/Walnuts, 17 Macadamia nøtt/Macadamia nuts, 18 Cashewnøtt/Cashew nuts,
19 Pekannøtt/Pecan nuts, 20 Paranøtt/Brazil nuts, 21 Pistasjnøtt/Pistachio nuts, 22 Peanøtt/Peanuts, 23 Sesam/Sesame, 24 Soya/Soy,
25 Sulfitt – Svoveldioksid / Sulphite - Sulfur dioxide