

À la carte

Snacks

Rogn og potet

Marinert svensk løyrom med potet, mousse og rugbrødchips
(Hvete, melk og fisk)

90,-

Friteret Papadum

Kikerterchips med dipp og soppstøv
(Melk)

75,-

Forretter

Skalldyrbisque med kamskjell

Juliennegrønnsaker og urteolje
(Skalldyr, melk og fisk)

155,-

Gravet hjort

Rugbrød, sprø grønnkål, syltet løk, rømme og tyttebær
(Melk, rug og hvete)

165,-

Glasert skorsonnerot

Røkt ferskost, rosenkål, rød syre og syltet sopp
(Melk)

145,-

Hovedretter

Roasted Winter Carrots

Kålmajones, blåmuggost, kikerter croquette, kapers og grønnkål
(Gluten, melk, egg og sennep)
195,-

Norsk skrei

Tomater, røkt potet og steinsopp beurre blanc
(Fisk og melk)
265,-

Andebryst

Salvie, gresskar, tørket havtorn, sortkål og kyllingbuljong
(Melk)
335,-

Hjortefilet

Østerssopp, sellerirot, tørket tyttebær og oksesjy
(Selleri og melk)
345,-

Desserter

Hjemmelaget gelato

Sjokoladeganache og brent hvit sjokolade
(Melk, egg, spor av nøtter og gluten)
135,-

Eton mess

Laget av sesongens bær eller frukt (spør din servitør)
Marengs, creme fraiche, vanilje og fløte
(Melk, egg og spor av nøtter)
135,-