

GROUP MENY

VENTIVENTI MENY – 1200,-

Cappasanta

Kamskjell med krem av paprika krem, honing, tabasco, lime og svart hvitløk
Scallops with roasted pepper cream, honey, tabasco, lime, and black garlic
 (skalldyr, melk) / (shellfish, milk)

Risotto ai Funghi

Risotto med sesongens sopp
Risotto with seasonal mushrooms
 (melk) / (milk)

Filetto al Pepe Verde

Oksefilet med grønn peppersaus – babygulrøtter servert med gratinerte poteter
Tenderloin with green pepper sauce – baby carrots served with gratinated potatoes
 (melk, selleri) / (milk, celery)

Fondente

Sjokoladefondant med bringebær saus
Chocolate fondant with raspberry sauce
 (hvete, melk, egg, nøtter) / (wheat, milk, egg, nuts)

TJUVHOLMEN MENY – 950,-

Bruschetta Caprese

Sprøtt brød med fersk tomat, mozzarella og basilikum
Toasted bread with fresh tomato, mozzarella, and basil
 (hvete, melk) / (wheat, milk)

Filetto ai Funghi

Øksefilet servert med sesongens sopp og ovnsbakte poteter
Tenderloin served with seasonal mushrooms and oven-baked potatoes
 (wheat, milk)

Fondente

Sjokoladefondant med vanilje iskrem og bringebær saus
Chocolate fondant with vanilla ice cream and raspberry sauce
 (hvete, melk, egg, nøtter) / (wheat, milk, egg, nuts)

JULEMENY – 950,-

Scampi all'Aglia

Argentinske reker med chili, hvitløk og fritert salvie
Argentinian shrimps with chili, garlic, and fried sage
 (skalldyr, melk, hvete, Soia) / (shellfish, milk, wheat, Soya)

Agnello al Porto

Lammecarré med portvinsaus, servert med potetpure og glaserte gulrøtter
Lamb chops with port wine sauce, served with potato purée and glazed carrots
 (melk) / (milk)

Nordlys Dessert

Krumkake multerkrem
Cloudberries with whipped cream and toasted Nordic biscuit
 (hvete, melk, egg) / (wheat, milk, egg)

Melkefritt, glutenfritt eller vegansk?
 Vi kan tilpasse et utvalg av våre retter etter dine behov!
 Dairy-free, gluten-free, or vegan?
 We can customize a selection of our dishes to suit your needs!

VEGETARMENY– 750,-

Parmigiana

Aubergine, tomat saus, parmesan, mozzarella
og basilikum
Aubergine, tomato sauce, parmigiano, mozzarella and basil
(melk) / (milk)

Gnocchi Primizie dell'Orto

Gnocchi med paprikakrem, grønnsaker og
burratakrem med lime og honning
Gnocchi with pepper cream, vegetables and burrata cream
with lime and honey
(hvete, melk, egg) / (wheat, milk, egg)

Sorbetto con Frutti di Bosco

Sitron sorbet med fersk skogsbær
Lemon sorbet with forest berries
(No allergene/ no allergi)

Melkefritt, glutenfritt eller vegansk?
Vi kan tilpasse et utvalg av våre retter etter dine behov!
Dairy-free, gluten-free, or vegan?
We can customize a selection of our dishes to suit your needs!

WINE

MUSSERENDE– SPARKLING WINE

POL ROGER BRUT RESERVE NV.	1250,-
CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA	1100,-
WOLFBERGER CREMANT D` ALSACE BRUT	800,-
MASOTTINA PROSECCO BRUT	650,-

RØSEVIN– ROSE WINE

MINUTY PRESTIGE ROSE	850,-
----------------------	-------

HVITVIN– WHITE WINE

JOSEPH DROUHIN MEURSAULT	1550,-
PASETTI TESTAROSSA RISERVA TREBBIANO D` ABRUZZO	1100,-
JOSEPH DROUHIN CHABLIS VAUDON	990,-
PALMETO COSTANZO MOFETE BIANCO ETNA	950,-
FEUDI SPADA LA MARCHESA	950,-
ANTINORI BRAMITO CASTELLO DELLA SALA	850,-
J. MELLOTT POUILLY-FUMÉ LE CHANT DES VIGNES	830,-

RØDVIN– RED WINE

BERSANO BAROLO RISERVA BADARINA	1450,-
ALBINO ROCCA BARBARESCO	1400,-
CAPARZO BRUNELLO DI MONTALCINO	1300,-
ENZA LE FAUCI VIGNADORATA	1150,-
JOSEPH DROUHIN SANTENAY	1100,-
VIGNAMAGGIO TERRE DI PRENZANO CHIANTI CLASSICO	850,-