VENTI·VENTI

MENU GRUPPI

VENTIVENTI 950,-

Bruschetta Caprese 🌾🥛🥜

Sprøtt brød med fersk tomat, mozzarella, hjemmelaget pesto
toasted bread with fresh tomato, mozzarella pesto sauce

Scampi all'Aglio 🌾🥛🦐

Argentinske reker med chili, hvitløk og fritert salvie
Argentinian shrimps with chili, garlic, and fried sage

Filetto Mignon al Pepe Verde 🌾🥛

Oksefilet med grønn peppersaus, babygulrøtter servert med stekte poteter
Tenderloin with green pepper sauce baby carrots served with roasted potatoes

Vaniglia con Frutti di Bosco 🥛

Vaniljeiskrem med skogsbær kompott
Vanilla ice cream with forest berries sauce

TJUVHOLMEN 589,-

Bruschetta Caprese 🌾🥛🥜

Sprøtt brød med fersk tomat, mozzarella, hjemmelaget pesto
Toasted bread with fresh tomato, mozzarella pesto sauce

Filetto ai Funghi🌾🥛

Oksefilet servert med sesongens sopp og ovnsbakte poteter
Tenderloin served with seasonal mushrooms and oven-baked potatoes

Vaniglia con Frutti di Bosco 🥛

Vaniljeiskrem med skogsbær kompott
Vanilla ice cream with forest berries sauce

MENU DELLO CHEF 1250,-

Bruschetta Tjuvholmen 🌾🥛🐟

Ristet brød med guacamole, chèvre, røkt laks, cherrytomater og syltet løk
Toasted bread with guacamole, goat cheese, smoked salmon, cherry tomatoes, and pickled onion

Gnocchi al tartufo 🌾🥛🥚

Gnocchi med trøffel, eggeplomme, og parmesan
Gnocchi pasta with truffle, egg yolk, and parmesan

Filetto ai funghi🌾🥛

Oksefilet servert med sesongens sopp og ovnsbakte poteter
Tenderloin served with seasonal mushrooms and oven-baked potatoes

Fondente🌾🥛🥜

Sjokoladefondant med bringebærsaus
Chocolate fondant with raspberry sauce

TOUR DE FRANCE 🧴 550,-

WOLFERG CREMANT D' ALSACE

JOSEPH MELLON POULLY-FUME LE CHANT DES VIGNES

JOSEPH DROUHIN PINOT NOIR LAFORET

Melkefritt, glutenfritt eller vegansk?
Vi kan tilpasse et utvalg av våre retter etter dine behov!

GIRO DI ITALIA 🧴 450,-

MASOTTINA PROSECCO BRUT

ANTINORI SANTA CRISTINA PINOT GRIGIO

BERSANO BARBERA D'ALBA

🌾Gluten | 🥛Melk | 🥚Egg | 🐟Fisk | 🦐Skalldyr | 🦪Bløtdyr | 🥜Nøtter | 🌭Sennep | 🧴Sulfitter