

Smaksmeny - Høst



Denne menyen serveres kun til hele bordet

Rognkjeksrogn fra Tromsø
Gressløk og Nyr
(4,7)

Vågehval fra Tangstad
Sjøgress og Reddik
(1A,1B,3)

Breiflabb fra Nic.Haug
Sellerirot og Sort Hvitløk
(4,7)

Sopp fra Bøkenes
Jordskokk og Bygg
(1C,7)

Villsaulam fra Lofoten Wool
Mandelpotet og Kål
(1A,3,7)

Honning fra Leknes
Havregryn og Multer
(1A,3,7)

Meny 1550,-
Vinpakke 1000,-
Juicepakke 500,-

3 Retter - Høst



Forrett

Syltet Ishavsørøye med Agurk
(1A,3,4)

Potetvaffel med Spekeskinke
(1A,3,7)

Blomkålsuppe med Rotgrønnsaker
(7)

Hovedrett

Pannestekt Tørrfisk med Bottarga
(4,7)

Braiserert Angus Storfe med Poteter
(1C,7)

Grillet Kål med Geitost
(1C,3,7)

Dessert

Solbærmousse med Solbærkake
(1A,3,7)

Multesorbet med Brunostkake
(1A,3,7)

Krumkakeis med Rabarbra
(1A,3,7)

Meny 925,-
Vinpakke 500,-
Juicepakke 250,-

ALLERGENER: 1:gluten (A:hvete, B:rug, C:bygg)
2:skalldyr 3:egg 4:fisk 5:peanøtt 6:soya
7:melk/laktose 8:nøtter(A:valnøtt, B:mandel)
9:selleri 10:sennep 11:sesamfrø 12:sulfitter
13:lupin 14:bløtdyr