

Fancy a Spritz?

Hugo Spritz

Hylleblomst likør, prosecco, soda, sitron, mynte
145,-

Rosa Spritz

Sarti Rosa, prosecco, soda, lime
137,-

Campari Spritz

Campari, prosecco, soda, appelsin
143,-

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda, appelsin
139,-

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, soda, sitron
145,-



JULE-DELEMENY

Vår jule delemeny blir servert "Family Style", det vil si at gjestene samles omkring bordet med nydelig mat, i skåler og på fat og hver og en forsyner seg selv.

Når vi lager julematen holder vi oss til tradisjoner som går tilbake til bestemors kjøkken, men med vår egen originale vri.

Delemeny må bestilles senest én time før kjøkkenet stenger

Deli-røre

Håndpillede reker, dill og rødløk i majones, toppet med syltet rødløk, karse og gressløk. (Egg, skalldyr, sennep, sulfitt)

Focaccia med økologisk Røros smør

(Hvete, melk)

Vellagret norsk Coppaskinke

Klassisk Brandade.

Røre av klippfisk og mandelpotet. (Fisk, melk, hvete)

*Anselmo Mendes Alvarinho**

*Magic Clouds, session pale ale***



Sticky svineribbe

glasert med asiatisk Glaze, toppet med chili flakes, sesamfrø og vårløk. (Soya, hvete, sesam, sulfitt)

Smashed spicy agurksalat

Med Julienne rotgrønnsaker, koriander, mynte og toppet med peanøtter. (Fisk, sesam, sulfitt, peanøtt)

*Paulinshof Kammer Riesling Spätlese Feinherb**

*Hype Dream, pastry sour***



Honning- og eple glasert pinnekjøtt

Rosenkålsalat med sultaner og granateple.

(Sulfitt, melk, hasselnøtt)

Kålrotstappe toppet med Szechuanpepper

(Melk)

*Sarrat Del Mas Vin Orange, François Lurton**

*Naughty & Nice, Doppelbock***

Jule-Delemeny 695,-

***Vinmeny 485,-**

****Ølmeny 395,-**

Alkoholfri drikkemeny 195,-



Riskrem med Amaretto og Tahiti vanilje

servert med ristede mandler, marsipan og bringebærsaas.

(Melk, mandler)

+125,- per person