

Aperitif?

Francois Montand

Blanc de Blancs

115,-

Kir Royal

Musserende vin og

Crème de Cassis

129,-

Aperol Spritz

Aperol, prosecco,

soda, appelsin

139,-



DELEMENY

Vår 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 maten 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 aioli

(Hvete, melk, sennep, egg, sulfitt)

Vellagret norsk Coppaskinke

Klassisk Brandade

Røre av klippfisk og mandelpotet.
(Fisk, melk)

*Anselmo Mendes Alvarinho**
*Passion Tang, Sour fruity ale***



Moules Frites

Hvitvinsdampet blåskjell, rotgrønnsaker, urter, pommes frites med rosmarin, aioli og revet Jærost fra Voll Ysteri..
(Bløtdyr, selleri, egg, sennep, sulfitt)

*Malandes Chablis**
*Hoppy Blonde, Austmann***



Deli Bulgogi

Koreansk inspirert Bulgogi, marinert svinekjøtt toppet med sesamfrø og vårløk servert med hjertesalat og lun quinoa med grønnsaker, srirachamajo og koriander.
(Sesam, soya, hvete, egg, sennep, sulfitt, fisk)

*Sarrat del Mas, oransjevin**
*Perler for svin IPA, Lervig***

Delemeny 595,-

*Vinmeny 465,-

**Ølmeny 375,-

Alkoholfri drikkemeny 195,-

