

# Fancy a Spritz?

## Hugo Spritz

Hylleblomst likør, prosecco,  
soda, sitron, mynte  
159,-

## Rosa Spritz

Sarti Rosa, prosecco,  
soda, lime  
159,-

## Campari Spritz

Campari, prosecco,  
soda, appelsin  
159,-

## Aperol Spritz

Aperol, prosecco,  
soda, appelsin  
159,-

## Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco,  
soda, sitron  
159,-



# DELEMENY

Vår delemeny, fordelt på 3 serveringer 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 inspirasjon fra hele verden –  
Fra bestemor til Singapore.

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)

## Økologiske spekepølser fra ASK

Vi serverer et assortert utvalg av landets beste spekepølser laget av ASK Spekehus.

*Riesling, Wongraven\**

*Nøgne Ø 4885 Blanc\*\**



## Moules Frites

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

*Chablis, Domaine Malandes\**

*Håndverkspilsner, Lervig\*\**



## Entrecôte

Norsk ekstra modnet entrecôte, servert med norske vår poteter, sesongens grønnsaker, og frisk vårlig hollandaise.  
(Egg, sennep)

*Dufouleur Bourgogne Pinot Noir\**

*Lucky Jack APA, Lervig\*\**

Delemeny 745,-

\*Vinmeny 470,-

\*\*Ølmeny 380,-

Alkoholfri drikkemeny 195,-

