

## Aperitiff?

### Francois Montand

Blanc de Blancs

115,-

### Kir Royal

Musserende vin og

Crème de Cassis

129,-

### Aperol Spritz

Aperol, prosecco,

soda, appelsin

139,-



## 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)

—  
*Anselmo Mendes Alvarinho\**

*Lucky Jack Mango, 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)

—  
*Kung Fu Girl Riesling, Charles Smith, Magnum\**

*Orange Velvet, Milkshake IPA\*\**



### Honning- og eple glasert pinnekjøtt

### Rosenkålsalat med sultaner og granateple.

(Mandler)

### Kålrotstappe toppet med Szechuanpepper

(Melk)

—  
*Sarrat Del Mas Vin Orange, François Lurton\**

*Group Dynamic, Double IPA\*\**

### Jule-Delemeny 685,-

\*Vinmeny 465,-

\*\*Ølmeny 395,-

### Alkoholfri drikkemeny 195,-



Riskrem med Amaretto og Tahiti vanilje

servert med ristede mandler, marsipan og bringebærsaus.

(Melk, mandler)

+105,- per person