

DELEMENY

Vår smaks meny, med retter du typisk ikke lager hjemme selv. Her er maten ment for å deles. Vi ønsker å legge til rette for en sosial og hyggelig atmosfære rundt bordet og la gjestene delta i måltidet med å dele, skjære og skjenke selv. Maten bliver servert fortløpende.

Gi beskjed hvis dere ønsker nye tallerkener underveis.

Dele meny må bestilles senest én time før kjøkkenet stenger

Skagenrøre

Håndpillede reker, dill og rødløk i majones
toppet med ørretrogn og urteolje.

Focaccia og aioli

Oliven fra Losada

Coppa di Parma skinke

Tomatsalat med tomater fra Hanasand



Smørdampet brokkolini

Servert på auberginekrem, toppet med salte Marcona mandler
og revet Jærost fra Voll Ysteri.

"Asian style"- kyllingklubber

vendt i ingefær- chillisaus, toppet med ristet sesamfrø, vårløk og koriander.



BBQ Braisert høyrygg

Glaseret med Foodfighter-grillsaus,
toppet med syltet rødløk og grønne vekster.

Foodfighter-slaw

Toppet med mandelpoteter og urter.

Dele meny

545,- pr. pers.

Vinmeny (3 glass)

360,- pr. pers.

Alk. Fri drikkemeny(3 glass)

175,- pr. pers.

Spør for dessert/cocktail meny

Vennligst informer om eventuelle allergener, meny kan tilpasses
(Egg, skalldyr, fisk, sennep, sulfitt, hvete, melk)