

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
143,-



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

Akevittmarinert gravlaks fra King Mikal

Servert med hjemmelaget sennepssaus.
(Fisk, sennep, egg, sulfitt)

Focaccia med Økologisk Røros smør

(Hvete, melk)

Økologiske spekepølser fra ASK

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

–
*Riesling, Wengraven**

*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***



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)

–
*Piemonte Barbera, La Familia**

*Tasty Juice, Lervig***

Delemeny 645,-

**Vinmeny 470,-*

***Ølmeny 380,-*

Alkoholfri drikkemeny 195,-

