

# MIDDAG

## Småretter

| | | |
|---|---|---|
| Østers<br>*(B, SU)* | Eplesidermignonette<br>***Legg til 15 g løyrom for 95,-*** | 70,- pr. stk. |
| Oksekjøttkroketter<br>*(E, G-HV, SU, M, LA, S)* | Serveres med Parmesan-garum mayonnaise | 98,- |
| Spekefat<br>*(G-HV, M, LA)* | Utvalg av spekeskinke fra Indre Oslo.<br>Matforedling, serveres med surdeigsbrød og røkt smør | 295,- |
| Fritert pommes Anna<br>*(G-HV, L, F)* | Med rømme, syltet sjalottløk og sikrogn<br>***Legg til 15 g løyrom for 95,-*** | 95,- |

## Forretter

| | | |
|---|---|---|
| Jomfrusild<br>*(LA, F, SU, G-HV, G-BY, E)* | Rød morenepotet, sjallottløk, pickles og gressløk. Garumeggeplomme | 280,- |
| Ferskost av sauemelk<br>*(N, LA, SO, G-HV)* | Glaserte gulrøtter, gulrotmiso, ristede mandler. | 280,- |
| Bakt margeben<br>*(G-HV, B, SU, S, LA, M)* | Sauterte vingårdssnegler, sherrysaus og surdeigstoast | 290,- |
| Vol-au-Vent<br>*(G-HV, G-BY, LA, SD, F, M)* | Skalldyrveloutè og ristet sjøkreps fylt i hjemmelaget wienerdeig<br>***Legg til 15 g løyrom for 95,-*** | 330,- |
| Pannestekt kamskjell<br>*(G-BY, G-HV, SD, SU, LA, M)* | Kamskjell garum, rå kål og ristet brioche.<br>***Legg til 15 g løyrom for 95,-*** | 330,- |
| Oksetartar<br>*(SP, E, F, SU, LA, G-RU)* | Klassisk blandet, Holtefjell XO, rugchips og eggeplomme<br>*+ som hovedrett med friterte poteter*<br>***Legg til 15 g løyrom for 95,-*** | 280,-<br>400,- |
| Pâté en croûte<br>*(SP, SU, G-HV, LA, S, PI, E)* | Postei av elg, svin og foie gras i hjemmelaget butterdeig med mostarda og pickles. | 335,- |

# Hovedretter

| | | |
|---|---|---|
| Stekt spisskål<br>(LA, SO, SP, M, MA) | Stekt spisskål med misosmør, pepperrot, grønn salat og pommes frites. | 375,- |
| Dampede blåskjell<br>(B, SD, LA, E, SP) | Hvitvinsdampet med blåskjell i karve- og dills. Pommes frites og røkt rekemajones. | 385,- |
| Fiskesuppe<br>(B, SD, F, G-HV, S, SU, LA, M) | Surdeigskrutonger, rørosrømme, skate, anis og pastis. | 395,- |
| Klippfisk<br>(F, S, LA, SU) | I hvit portvinssaus med syltet sjøgress Potetpuré. | 385,- |
| Tørrmodnet T-bone for to<br>(F, SO, LA, M, SU) | Pommes anna, grønn salad og ansjos-og kaperssmør. | 599,- pr. pers. |
| Kojimarinert ribbe<br>(SU, F, G-HV, S, LA) | Syrlig myntedipp, vinterepler, syltet kål med sukkertare. Duchessepoteter. | 495,- |
| Indrefilet av storfe<br>(LA, S, SO, SU, N, G-HV) | Valg mellom peppersaus eller bordelaise-saus.<br>Pommes frites og grønn salat. | 525,- |

# Desserter

| | | |
|---|---|---|
| Obersten<br>(SU) | Hjemmelaget sorbet av norske vinterepler og epleakevitt | 139,- |
| Millefeuille<br>(E, M, G-HV, LA) | Tonkakrem og karamellsaus. | 205,- |
| Fløtepudding<br>(LA, SU, M, E) | Laget med ferskost av geitemelk. Vanilje, armagnacsirup, plomme. | 205,- |
| Sjokoladeprofiteroler<br>(M, G, E, LA, SO, HN) | Hasselnøttis,sopp-shoyu-karamel, sjokoladesaus. | 205,- |
| Smuldrepie<br>(G-HV, LA, M) | Eple med vaniljeis. | 205,- |
| Ostetallerken<br>(LA, V, HN, G-HV, SU, SP) | Norsk honning, fiken og nøttebrød<br>*Legg til salat med vinaigrette +35,-* | 240,- |

# Allergener

Bløtdyr (B) · Egg (E) · Fisk (F) · Gluten (G) · Hvete (G-HV) · Havre (G-Ha) · Rug (G-RU) Bygg (G-BY) · Pekan (PE) · Pistasj (PI) · Spelt (G-SP) · Lupin (L) · Mandler (MA) Macadamia (MC) · Melk (M) · Nøtter (N) · Hasselnøtter (HN) · Valmuefrø (VF) Laktose (LA) · Peanøtter (P) · Selleri (S) · Valnøtter (V) · Sennep (SP) · Sesamfrø (SF) Skalldyr (SD) · Soya (SO) · So2/Sulfitt (SU) ·