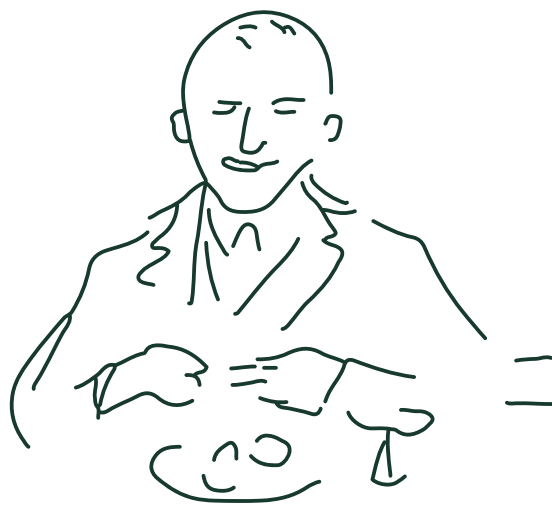




MIDDAG

Småretter

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

Forretter

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

Hovedretter

Stekt spisskål (LA, SO, SP, M, MA)	Stekt spisskål med misosmør, pepperrot, grønn salat og pommes frites.	375,-
Dampede blåskjell (B, SD, LA, E, SP)	Hvitvinsdampet med blåskjell i karve- og dills. Pommes frites og røkt rekemajones.	385,-
Fiskesuppe (B, SD, F, G-HV, S, SU, LA, M)	Surdeigskrutonger, rørosrømme, skate, anis og pastis.	395,-
Klippfisk (F, S, LA, SU)	I hvit portvinssaus med syltet sjøgress Potetpuré.	385,-
Braisert oksebryst (S, G-HV, LA, M, SU, SP)	Syltede plommer, pepperrot, endive. Duchessepoteter.	445,-
Tørrmodnet T-bone for to (F, SO, LA, M, SU)	Pommes anna, grønn salad og ansjos-og kaperssmør.	599,- pr. pers.
Indrefilet av storfe (LA, S, SO, SU, N, G-HV)	Valg mellom peppersaus eller bordelaise-saus. Pommes frites og grønn salat.	525,-

Desserter

Millefeuille (E, M, G-HV, LA)	Tonkakrem og karamellsaus.	205,-
Fløtepudding (LA, SU, M, E)	Laget med ferskost av geitemelk. Vanilje, armagnacsirup, plomme.	205,-
Sjokoladeprofiteroler (M, G, E, LA, SO, HN)	Hasselnøttis, sopp-shoyu-karamel, sjokoladesaus.	205,-
Smuldrepie (G-HV, LA, M)	Eple med vaniljeis.	205,-
Ostetallerken (LA, V, HN, G-HV, SU, SP)	Norsk honning, fiken og nøttebrød <i>Legg til salat med vinaigrette +35,-</i>	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) ·

