

KVELDSMENY FRA KL 15.00

FORRETT

DAMPEDE BLÅSKJELL I GREEN CURRY 165,-

Blåskjell i kokosmelk & green curry, servers med pommes frites og ailoi
(bløtdyr-melk-sulfitt-egg)

DAGENS SUPPE 145,-

Spør servitøren. Serveres med brød og smør
(allergener vil variere, spør servitøren)

VITELLO TONATO 165,-

Kalv flatbiff med tunfisk-majones, salat,
bakte tomater, kapers, parmesan og basilikum
(fisk-sulfitt-egg-melk)

HOVEDRETT

TORSK FRA TUSTNA 315,-

Brunet blomkålkrem, beter og grønnkål,
blåskjell-trøffelveloute, amandinepoteter
(fisk-bløtdyr-melk-sulfitt)

DAMPET KLIPPFISK 325,-

Bakte rotgrønnsaker, bacon, potetstappe og smørsaus
(fisk-melk-selleri-sulfitt)

BRAISSERT SVINENAKKE 315,-

Gulrotkrem, bakte rotgrønnsaker, rødvinssjy og bakte amandinepoteter
(melk-sulfitt-selleri)

ANDECONFIT 335,-

Confitert andelår, blomkålpurè, rosenkål og bacon, lettsyltet rødkål,
appelsinsjy og amandinepoteter
(melk-sulfitt-selleri)

YTREFILET AV FÅR 295,-

Gulrotkrem, bakt kålrot, rosenkål, tyttebær-rødvinssjy og amandinepoteter
(melk-sulfitt-selleri)

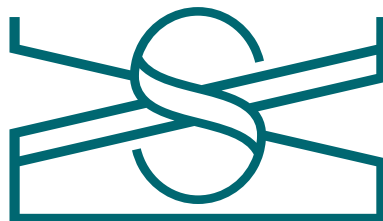
DESSERT

SITRONTERTE 165,-
Marengs og sorbet
(melk-egg-hvete)

SJOKOLADEMOUSSE 165,-
Karamell og vaniljeis
(melk-nøtter-egg-hvete)

VANILJEIS 75,-
Med eller uten sjokoladesaus
(melk)

MODNE OSTER 185,-
Sprøtt og søtt
(hvete-sulfitt-melk-nøtter)



K R A N A S K J Æ R E T

VI LAGER DE FLESTE AV RETTENE VÅRE
I HALV PORSJON TIL BARN OPPTIL 12 ÅR