

# SOLASTRANDEN GÅRD



## **3-retter meny** 2018

---



---

### **Meny 1**

Kveite Ceviche med syltet rødløk,  
avocadopuré, agurk, lime og chili

---

Entrecôte  
Grillet løk, rødbet, kål  
og estragonsaus

---

Solbørsorbet med sjokoladekrem, marengs,  
pecanøttcrumble og solbærgele

635,-

### **Meny 2**

Stekt torsk med blomkålpuré, urtesalat,  
syltet blomkål og beurre blanc med løyrom

---

Helstekt Indrefilet av storfe  
gulrotpuré, syltet rødløk, soppkrosett og  
rødvinnssaus

---

Melkesjokolademousse med  
bringebørsorbet, pistasj og  
sjokoladecrumble, bringebærgele

670,-

### **Meny 3**

Kremet kylling og kokosuppe  
sopp, vårløk, koriander og ingefær

---

Andebryst  
Bakt sellerirot, kål, sopp  
og sjysaus

---

Vaniljeis med eplekompott, karamell,  
havre og kryddersmuler

585,-

---



---

### **Fingermat, salt**

Minilapper med spekeskinke og pepperrotkrem  
Gårdens knekkebrød med brunost og bringebærkompott  
Salte vafler med løyrom, rødløk og rømme  
Surdeigstoast smurt med hjemmelaget skinke og sennep

159,- pr. pers

---

### **Fingermat, søtt**

Jordbær dyppet i sjokolade  
Marengstopper  
Macroner (Assortert)

85,- pr.pers

---

*\*Salt + søtt, 210,- pr.pers*

---

### **Drikke**

Grans Moments, Cava Brut Nature	kr. 85,- pr. gl
Andreola, Dirupa Prosecco Brut Valdobbb	kr. 95,- pr. gl
Champagne Extra Brut, Dosnon	kr. 1125,- pr. fl

Vinpakke 1 *	kr. 390,-
Vinpakke 2 **	kr. 440,-

*\*Inkluderer tre skjenk*

Alkoholfri aperitif	kr. 35,-
Mineralvann	kr. 35,-
Saferiet, 0,33	kr. 48,-
Fatøl 0,33	kr. 67,-
Lervig øl, 0,33	kr. 75,-
Alkoholfritt øl	kr. 55,-
Drinker, fra	kr. 87,-
Cider	kr. 65,-
Avec, fra	kr. 85,-
Kaffe pr. Kanne	kr. 75,-
Ringi, fl	kr. 120,-

---

