

3 RETT. 698 NOK.

2 RETT. 589 NOK.

*STARTER*

*-CARPACCIO DI BRESAOLA*

»Bresaola carpaccio servert med rucola, parmesan i skiver og hvit trøffelolje {M}

*-CAPRESE DI BURRATA*

»Marinerte cherrytomater, servert med hjemmelaget grønn pesto, burratakrem og chives olje  
{M-N}

*-SCAMPI E CAPPESANTE MARE E TERRA*

»Grillet scampi og kamskjell,  
Sautert med shimeji-sopp og soyasaus {H-F-SO}

*MAIN*

*-KVEITE FILLET*

»Grillet kveite filet med rod caviar, Sandefjordsmør, chives olje, potetmos og med vår blanding  
av sautert sesongens sopp {H-M-F-SO-SL}

*-HJORT FILLET*

»Grillet hjortfilet, servert med, enebaer, kanel og ginsaus, potetmos og vår blanding av sautert  
sesongens sopp {H-M-SO}

*-RISOTTO AI PORCINI*

»Risotto med Porcini steinsopp, trøffelkrem, litt fløte og taleggio øst {M}

*DESSERT*

*- CREME BRULEE*

» Rik vaniljesausbunn toppet med et lag herdet karamellisert brunt sukker {M-E}

*- FONDENTE AL CIOCCOLATO*

»Hjemmelaget sjokoladefondant smaksatt med konjakk og servert med vaniljeis {M-E}

*- SITRON SORBET*

