

**// smaksmeny //**

(starter med østers eller snacks)

**ishavsrøye**

beter, blåskjellsaus, tapioka

allergener: fisk, bløttdyr

**bartolin – prosecco 2018**

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

**krabbesuppe**kongekrabbe, kruton
allergener: skalldyr, gluten, melk

**clos de l’elu – maupiti 2018**

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

**storfetartar**

tyttebær, sopp
allergener: egg, sopp- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - **pighvar**
habanero, greskarkjerner
allergener: melk, egg
**seehof – riesling 2019**- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - **and**

eple, kantarell
allergener: sopp, melk

**priore – montepulciano 2019**

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -
**tindved**

multe, lakris

allergener: spør din servitør

**pelassa - moscato d’asti 2018**

**// mat 650,- / vinmeny 550,- //**



**// á la carte //**

**ishavsrøye**

beter, blåskjellsaus, tapioka

allergener: fisk, bløttdyr

**150,-**

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

**tartar af storfe**

tyttebær, sopp
allergener: egg

**175,-**- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

**krabbesuppe // blåskjell**dagens garnish
allergener: skalldyr, gluten, melk

**160,-**

(stor 220,-)- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - **pighvar**
habanero, pumpekjerner, pastinak
allergener: melk, egg
**325,-**

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - **and**

grønkål, kyllingglaze, pastinak
allergener: laktose

**325,-**

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -
**ost**

3 forskellige, nøttebrød, marmelade

allergener: gluten

**195,-**

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -
**tindved**

multe, lakris

allergener:

**155,-**