

17. MAI MENY



FORRETT

Vårruller

Sprøstekte vårruller med kylling og scampi. (2 stk.)

Allergener: skalldyr, fiskesaus

125,-

Scampi

Koriandermarinerte scampi med syrlig mangosalat.

Allergener: skalldyr, fiskesaus

155,-

Oksesalat

Strimlet okse med asiatisk sellerisalat.

Allergener: skalldyr, bløtdyr, soya, hvetegluten, selleri, fiskesaus

155,-

Kamskjell

Pannestekt kamskjell med sitrongressbalsamico.

Allergener: bløtdyr, hvetegluten, fløte

155,-

Hjort i tamarindsaus (kaldrett)

Hjortefilet i tamarindsaus toppet med friske urter og chili. Serveres med rekechips.

Allergener: fiskesaus, skalldyr

155,-

HOVEDRETT

Alle hovedretter serveres med ris.

Vårkylling

Five spice vårkylling med grønnsaker og soyasjy.

Allergener: sesamfrø, soya, hvetegluten, bløtdyr, fiskesaus

275,-

Okse indrefilet

Grillet okse indrefilet med bok choi, ristet sopp og vietnamesisk grillsaus.

Allergener: soya, hvetegluten, bløtdyr, smør

325,-

Lam med plommesaus 325,-

Lam indrefilet rullet i ongchoi-blad, servert med plommesaus.

Allergener: fiskesaus, soya, hvetegluten

Kveite 315,-

Ovnsbakt kveite med thaibasilikum og sauterte grønnsaker.

Allergener: fisk, hvetegluten, bløtdyr, soya

Ovnsbakt sjømatpakke 315,-

Foliepakket sjømatpakke av kveite, laks, blåskjell, grønnskjell, scampi og kamskjell med ferske urter og grønnsaker.

Allergener: skalldyr, bløtdyr, fisk

DESSERTER

Sorbet 145,-

Husets sorbet serveres med eksotisk fruktsalat.

Allergener: hvete, egg (pynt, kan fjernes)

Crème Brûlée 145,-

Pasjonsfrukt crème brûlée servert med frisk frukt.

Allergener: melk, egg

Sjokolademousse 145,-

Sjokolademousse med ingefærkrem toppet med comquat- og chili kompott.

Serveres med bringebærsorbet.

Allergener: melk, hvete, egg



SELSKAPSMENY

3-retters meny.

Forretten er en tapas tallerken med 3 småretter i samme servering.

Til hovedrett kan man velge mellom ovnsbakt kveite eller okse indrefilet.

Forrett

Hjort i tamarindsaus.

Koriandermarinert scampi med syrlig mangosalat.

Pannestekt kamskjell med soyabalamico.

Allergener: fisk(saus), skalldyr, bløtdyr

Hovedrett

Grillet okse indrefilet med sautert søtpotet, sukkerterter og vietnamesisk grillsaus.

Allergener: soya, hvetegluten, bløtdyr, smør

eller

Ovnsbakt kveite med thaibasilikum og sauterte grønnsaker.

Allergener: fisk, hvetegluten, bløtdyr, soya

Dessert

Pasjonsfrukt crème brûlée servert med frisk frukt.

Allergener: melk, egg

625,-

Vinpakke:

4 glass: 510,-



BARNEMENY

3-retters meny for barn.

Forrett

Vårruller.

Allergener: skalldyr, fiskesaus

Hovedrett

Oksegrillspyd.

Allergener: soya, hvetegluten

Dessert

Appelsinmarinerte jordbær med vaniljeis.

Allergener: melk

295,-

