

# Smaksmeny

Smaksmenyen er som en liten reise for smaksløkene.  
Her får du både skalldyrretter og fristende kjøttretter med smak fra det vietnamesiske kjøkkenet.  
Forrettene våre er en tapas tallerken med 3 små retter i samme servering.

-----

## Forrett #1

Ristet kamskjell med sitrongress, fiskesaus-sirup og søtpotetpuré.  
Røkt laksesalat med nashi, perilla og ristet peanøtter.  
Marinert scampi med grønn bønnemos på gyoza wrapper.  
*Allergener: fisk, skalldyr, bløtdyr, soya(hvete), egg, peanøtt, hvete*

- Og / Eller -

## Forrett #2

Frityrstekt vårrull av kylling og scampi.  
Oksesalat med ong choy, ristet sesamfrø og vietnamesisk koriander.  
Eggerull med tynne svineribbe, servert med hoisin-peanøtt saus.  
*Allergener: skalldyr, sesamfrø, soya(hvete), egg, peanøtt*

-----

## Hovedrett #1

Ovnsbakt kveite med sitrongress og curry.  
Serveres med grillet ananas-salsa og luftig kokoskrem.  
*Allergener: fisk, selleri*

- Eller -

## Hovedrett #2

Stekt andebryst med lettrøkt- og krydret soyasaus.  
Serveres med rotgrønnsaker og syltet rød perleløk.  
*Allergener: soya(hvete), sesamfrø, selleri*

-----

## Dessert

Mango bavarois på kokos biscuit.  
Serveres med pasjonsfruktsorbet.  
*Allergener: fløte, egg, hvete(pynt, kan fjernes)*

-----

Meny 1: Forrett + Hovedrett + Dessert: 565,-

Meny 2: Forrett + Forrett + Hovedrett + Dessert: 695,-

Vinmeny 3 glass: 375,- | 4 glass: 475,-

Eksklusiv Vinmeny 3 glass: 575,- | 4 glass: 675,-