

# MENY

## Middag & selskapsmat

Alle priser oppgitt ekskl. mva.

### 3- retters meny

Fra kr 1050,- / per pers

Min. bestilling: 20

**Sjøkreps**  
**Kalv**  
**Sjokolademousse**



**Hummerbisque**  
**Hjort**  
**Tarte tatin**



**Piggvar**  
**Lam**  
**Pannacotta**



## Tapasmeny 1

Fra kr 995,- / per stk

Min. bestilling: 20

*(Egg, fisk, hvete, melk, sennep, skalldyr, sesam og soya).*

- Brød fra Åpent bakeri
- Hjemmelaget aioli
- Assortert spansk spekemat
- Kalamata oliven, grillede artisjokker & pimentos
- Grønnsalat med olivenolje & syltede grønnsaker
- Bliss tomater med parmesan & persille
- Laks sashimi med granatepler & ponzusaus
- Chilistekte villreker med lime, mango og rettich
- Albondigas i het tomatsaus med parmesan & persille
- Flova poteter fra Nøtterøy med aioli, kapers & karse
- Marinert kylling med korriander- og jalapenokrem



## Tapasmeny 2

Fra kr 995,- / per pers

Min. bestilling: 20

*(Hvete, havre, rug, spelt, sennep, egg, fisk, soya, skalldyr, sulfitt og bløtdyr).*

- Brød fra Åpent bakeri
- Hjemmelaget aioli
- Assortert spansk spekemat
- Kalamata oliven, grillede artisjokker & pimentos
- Grønnsalat med olivenolje & syltede grønnsaker
- Bliss tomater med parmesan & persille
- Laks sashimi med granatepler & ponzusaus
- Chilistekte villreker med lime, mango og rettich
- Flova poteter fra Nøtterøy med aioli, kapers & karse
- Asparges bønner med sennep & estragon
- Lettstekt norsk kalvefilet med steinsoppmasjones & dansk Thybo ost
- Andebryst fra Holte gård med glasert borretane løk
- Langtidsbresert svinenakke med hoisin, appelsin & vårløk



# Fingermat

Vi anbefaler 3- 4 biter som snacks og 8- 10 biter for måltid per person.

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Biff tataki med chilimasjones, yozuviniagrette &amp; shiso</b></li></ul>	<b>Kr 63,-</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Blinis med lakserogn &amp; pisket creme fraische</b></li></ul>	<b>Kr 57,-</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Grantinert chevre på toast med kvedegele</b></li></ul>	<b>Kr 52,-</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Gravet hjort med pepperrotkrem</b></li></ul>	<b>Kr 52,-</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Kamskjell ceviche</b></li></ul>	<b>Kr 57,-</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Kylling rillettes med estragon &amp; cornichong</b></li></ul>	<b>Kr 52,-</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Laksetartar i spør wontons med wasabimasjones &amp; granateple</b></li></ul>	<b>Kr 52,-</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Miniterte med syltet kantarell &amp; parmesan</b></li></ul>	<b>Kr 52,-</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Macroner / Petit four</b></li></ul>	<b>Kr 52,-</b>	





# Gryteretter

## Thai Kyllinggryte

Fra kr 224,- / per pers

Med kokosmelk, lime & koriander.

Serveres med ris og salat

(Hvete, melk, sennep og svoveldioksyd).

## Boeuf Bourguignon

Fra kr 259,- / per pers

Okse høyrygg bressert langsomt med rødvinn, løk, bacon og sopp.

Serveres med potetpure, salat & brød.

(Hvete, melk, sennep og svoveldioksyd).

## Viltgryte

Fra kr 259,- / per pers

Hjort med sopp, gulrot & einebær.

Serveres med potetpure, salat & brød.

(Melk, sennep og svoveldioksyd).

## Marokkansk lammegryte

Fra kr 259,- / per pers

Lammekjøtt og marokkansk krydder.

Tomatisert med mandler & aprikos.

Serveres med ris, mynteyoghurt, salat & brød.

(Hvete, melk, sennep og svoveldioksyd).



# JULEMENY

## Julemiddag

Fra kr 995,- / per pers  
Min. bestilling: 20

(Melk, sennep, sulfitt, nøtter (M)).

- Sprøstekt ribbe fra Prima Jæren
- Medisterkaker & julepølser fra Metervare
- Smørstekte epler & svsker
- Hjemmelaget rødkål med julekrydder & portvin
- Julesaus laget på ribbekraft, kremfløte & stjerneanis
- Pinnekjøtt & vossakorv fra Strøm Larsen
- Kålrotstappe med gulrøtter & smør
- Dillkokte Asterixpoteter
- Riskrem med rød saus & ristede mandler



## Juletapas

Fra kr 995,- / per pers  
Min. bestilling: 20

(Fisk, melk, selleri, hvete, rug, egg, mandler, sennep, valnøtter og sulfitt).

- Rugbrød, flatbrød & lefser med pisket Kveiteseidsmør
- Vintersalat med syltede grønnsaker & olivenolje
- Hjemmegravet laks med akevittkrydder, dill & sennepssaus
- Assortert spekemat med flatbrød
- Kremet rødbetsalat med krispigt granny smith epler & pepperrot
- Grov viltpaté med råørte tyttebær, ristede mangler & grønnkål
- Varmrøkt lammelår fra Strøm Larsen med bakt sellerirot & spinat
- Medisterkaker & julepølser fra Metervare
- Langtidsbakt svinestek med kryddersjy, svsker & persille
- Hjemmelaget rødkål med julekrydder & portvin
- Dillkokte flovapoteter

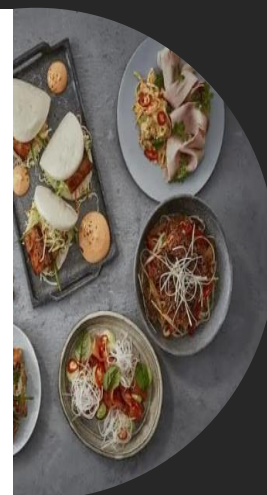


## Asiatisk Julemeny

Fra kr 995,- / per pers  
Min. bestilling: 20

(Egg, fisk, hvete, sulfitt, bløtdyr, cashewnøtter, soya, sesam og skalldyr).

- Grønn salat med mango, granateple & sesamvinaigrette
- Saltbakte gule og røde beter med misomajones, tat zoi & soyaristede cashewnøtter
- Laks sashimi med syltet ingefær, rettich & ponzusaus med nellik & appelsin
- Lun glassbakt torskerøyg med brent gochjang glaze & syltet fennikel
- Andebryst fra Holte gård glasert med julekrydder i lefse med syltede grønnsaker & hjemmelaget hoisin saus
- Asiatisk bresert ribbe med fritert sjalottløk, kimchi soleslaw & steambun
- Bakt søtpotet med teriyakisaus, sesam & vårløk



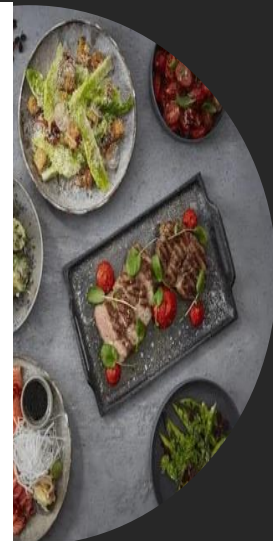
# SOMMERMENY

## Real Grillmeny

Fra kr 995,- / per pers  
Min. bestilling: 20

*(Egg, fisk, hvete, havre, rug, melk, sennep, selleri, skalldyr, soya, valnøtter).*

- Brød fra Åpent bakeri
- Hjemmelagd aioli og tzaziki med mynte og dill
- Laks sashimi med granatepler og ponzusaus
- Romanosalat med grillet mais, parmesandressing og krutonger
- Cherrytomater «bliss» med olivenolje, basilikum og persille
- Nypoteter med sennepsvinaigrette, kapers og karse
- Grillet grønn asparges med brunet hvitløkssmør og sitron
- Grillet piri piri marinert kylling med ranch og vårløk
- Grillet norsk okse entrecôte med piment d'Espelette smør og rødvinsjy
- Grillede villreker på spyd



## 3- retters Sommermeny

Fra kr 1050,- / per pers  
Min. bestilling: 20

*(Hvete, skalldyr, melk, sennep, selleri og egg).*

### Forrett:

Reker Skagen med dillmasjones på brioche

### Hovedrett:

Kalv ytrefilet med gulrotpuré, hvit asparges og salviesjy

### Dessert:

Norske jordbær, rabarbrakompott & vaniljeis



## 3- retters Real meny

Fra kr 1050,- / per pers  
Min. bestilling: 20

*(Hvete, skalldyr, melk, sennep, selleri og egg).*

### Forrett:

Sahimi laks med ponzusaus & granateple

### Hovedrett:

Kalv ytrefilet med gulrotpuré, hvit asparges og salviesjy

### Dessert:

Norske jordbær, rabarbrakompott & vaniljeis

