

STARTER

- Kamskjell med mais pure, chorizo chips og trøffelolje 225,-
Scallops with corn puree, chorizo chips and truffle oil
- Bakt rødbetsalat med grillet halloumi ost, ruccola, granateple og hjemmelaget dressing 215,-
Baked beetroot salad with grilled halloumi cheese, ruccola, pomegranate and homemade dressing

MAIN COURSE

- Grillet biff av entrecote, asparges, grønn peppersaus, ovnsstekte poteter og stekt kapers og parmesan 385,-
Grilled Entrecote, asparagus, green peppersauce, ovengrilled potatoes, fried capers and parmesan
- Hardanger ørret filet med småpoteter fra Lærdal, sukkererter og grønneerter, Sandefjordsmør og dillolje 380,-
Hardanger rainbow trout fillet with small potatoes from Lærdal with sugar peas and green peas, Sandefjord butter sauce and dill oil
- Sous Vide lammecarre med timian og potet pure, brokkolini, gulrøt og brun saus 390,-
Sous Vide Rack of lamb with thyme and potato puree, wild broccoli, carrots and brown sauce
- Grillet lammeburger med rødløkchutney, geitost, hjemmelaget hvitløk Aioli, bistrofries 375,-
Grilled lamb burger with red onion chutney, goat cheese, bistro fries, homemade garlic Aioli
- Dyptstekt tofu i BBQ-asiatisk glasur med vegansk lime majones, søtpotetfries og grønnsaker 340,-
Deep fried tofu in BBQ Asian style glaze, sweet potato fries with vegan lime mayo and veggies

DESSERT

- Sjokoladefondant med vaniljeiskrem og bringebær 190,-
Chocolate Fondant with vanilla ice cream, raspberries
- Hardanger eplekake med vaniljeis og krem 170,-
Hardanger apple cake with vanilla ice cream and whipped cream