

# MIDDAG

## Forrett

**Korianderhummus** (179,-)  
sesongens grønnsaker og dukkha  
(sesam, selleri, pistasjnøtter)

**Taco av kveite** (189,-)  
guacamole, sjøgress-salat og sirascha-majones  
(fisk, hvete, egg, sesam, soya)

**Biff tartar** (189,-)  
syltede grønnsaker, kimchi-aioli og toast  
(sulfitt, egg, hvete, bløtdyr, sesam, fisk)

**Grønn asparges** (189,-)  
hasselnøtt-skorpe, gremolata, bacon og parmesan-mousse  
(hasselnøtt, melk, egg)

## Hovedrett

**Ørret miso** (289,-)  
pak choi, ris og vårløk  
(fisk, soya, sulfitt, hvete, sesam, mandel, bløtdyr)

**Lokal gårdskylling** (289,-)  
kikert-cajonata, savoykål og tomatsaus  
(sulfitt)

**Okse indrefilet** (395,-)  
stekt potet, broccolini, portobello og bearnaise  
(egg, melk, sulfitt, sesam, sennep)

**Gnocchi** (279,-)  
stekt rød pesto, sukkererter, squash og brokkoli  
(mandler, hvete)

*Har du maten inkludert i oppholdet, og ønsker indrefilet så kommer det et tillegg på kr 125,- pr. person.*

## Dessert

**Rabarbrakompott** (149,-)  
mandelkake, rabarbramarengs, hvit sjokoladeganache  
(hvete, egg, melk, soya, mandel)

**Friske jordbær** (149,-)  
jordbærmousse, crispy sjokolade og sichuan pepper  
(egg, melk, soya, hvete)

**Matcha tiramisu** (149,-)  
(egg, sulfitt, melk, hvete)

**Sorbet og utvalg av iskrem** (97,-)  
spør din servitør  
(melk, hvete, mandel)

**Ostefat** (149,-)  
med 3 norske oster  
(melk, hvete)