Fancy a Spritz?

Hugo Spritz
Hylleblomst likør, prosecco, soda, sitron, mynte
159,-

Rosa Spritz
Sarti Rosa, prosecco, soda, lime
159,-

Campari Spritz
Campari, prosecco, soda, appelsin
159,-

Aperol Spritz
Aperol, prosecco, soda, appelsin
159,-

Limoncello Spritz
Limoncello, prosecco, soda, sitron
159,-

DELEMENY

Vår delemeny, fordelt på 3 serveringer blir servert "Family Style", det vil si at gjestene samles omkring bordet med nydelig mat, i skåler og på fat og hver og en forsyner seg selv.
Når vi lager maten holder vi oss til tradisjoner som går tilbake til bestemors kjøkken, men med inspirasjon fra hele verden – Fra bestemor til Singapore.

Delemeny må bestilles senest én time før kjøkkenet stenger

Deli-røre
Håndpillede reker, dill og rødløk i majones, toppet med syltet rødløk, karse og gressløk.
(Egg, skalldyr, sennep, sulfitt)

Focaccia med aïoli
(Hvete, melk, sennep, egg, sulfitt)

Økologiske spekepølser fra ASK
Vi serverer et assortert utvalg av landets beste spekepølser laget av ASK Spekehus.

–

*Chablis, Domaine Malandes**
*Håndverkspilsner, Lervig***

★

Andelår salat
Konfitert andelår vendt i hoisinsaus, salat, agurk, vårløk, eple, urter, syltet rødløk, granateple og peanøtter.
(Soya. hvete, sesam, sulfitt, peanøtt)

Asian style kyllingklubber
Vendt i ingefær- chilisaus, toppet med ristet sesamfrø, vårløk og koriander.
(Hvete, soya, sesam)

*Riesling Morgenstern, Wongraven**
*Nøgne Ø 4885 Blanc***

★

Entrecôte
Norsk ekstra modnet entrecôte, servert med norske vår poteter, sesongens grønnsaker, og frisk vårlig hollandaise.
(Egg, sennep)

–

*Dufouleur Bourgogne Pinot Noir**
*Lucky Jack APA, Lervig***

Delemeny 745,-

*Vinmeny 470,-

**Ølmeny 380,-

Alkoholfri drikkemeny 195,-

★