



SELSKAPSMENY, VINTER 2018/2019

Ved alle reservasjoner over 8 personer så må selskapet forhåndsbestille selskapsmeny –menyer kan bestilles, men samme antall retter til hele selskapet. Gi beskjed ved evt allergier o.l så tilpasser vi meny deretter.

For parties of 8 guests or more, we provide special group menus.

The entire party must pre-order a set menu. Please notify of any dietary requirements and allergies etc. in advance.

Menyvalg samt antall gjester må bekreftes dagen før deres ankomst – justeringer kan gjøres innen kl 12.00 samme virkedag. Bekreftes ikke endret antall, blir det fakturert for antall menyer som er opprinnelig bestilt.

Both choice of menu and number of guests, must be confirmed 1 day in advance, last adjustments can be made before 12:00 pm on the day of the booking. In case of no-show, guests will be charged full price for no-shows.

Selskapet vil bli presentert for én felles regning ved selskapets slutt. Minimumsbeløp for tilsendelse av faktura er kr 10 000,- + fakturagebyr. Faktura sendes ikke til privatpersoner eller utenlands.

Invoice will only be issued to Norwegian registred companies for a minimum of total NOK 10 000,-

MENU DI MARE

TONNO TONNATO

Tunfisk, kalvetunge, tunfiskemulsjon

Tuna, tongue of veal, tuna emulsion

(E)(SI)(SL)(F)(S)(SN)(SU)

RISOTTO CON ASTICE

Hummerrisotto med sildekaviar

Lobster risotto, herring caviar

(SK)(SI)(L)(SU)

MERLUZZO CON LARDO

Torsk, lardo, byggrynsrisotto, pastinakk, kantarel

Cod, lardo, barley risotto, parsnip, chanterelles

(F)(L)(N2)(SL)(SU)(K2)

CREMA DI LIMONE E YOGURT

Sitronkrem på sicilianske sitroner, yoghurt

Lemon curd of Sicilian lemons with yoghurt

(L)(G)(SI)(SU)

3-RETTER (UTEN RISOTTO) 555,- / Vinmeny 450,-

4-RETTER 655,- / Vinmeny 550,-

MENU DI CARNE

PASTRAMI

Tynne skiver pastrami, ruccola, balsamico
Thin slices of pastrami, rocket salad, balsamico
(L)(SU)

RISOTTO CON FUNGHI

Risotto med sopp
Risotto with mushroom
(L)(SU)

BRASATO DI MANZO

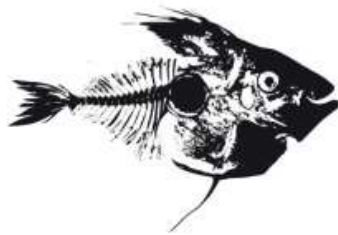
Langtidsbraisert slagside av okse, villbrokkoli, pastinakk- og fontinasaus
Braised steak, root vegetables, fontina & parsnip sauce
(L)(SU)

PANNA COTTA

Sjokoladepannacotta, saltet karamell, crumble, makron
Chocolate pannacotta, salted caramel, crumble, macaroon
(L)(K1)(G)

3-RETTER (UTEN RISOTTO) 555,- / Vinmeny 450,-
4-RETTER 655,- / Vinmeny 550,-

Vi setter gjerne sammen en vinmeny til selskapet og tilbyr også alkoholfri alternativ.



Allergier: (K) Kornslag: 1.Hvete 2.Bygg – (SK) Skalldyr – (E) Egg – (F) Fisk – (P) Peanøtt – (S) Soya – (L) Laktose – (SI) Sitrus (N) Nøtter: 1.Pistasj, 2.Hasselnøtt, 3.Pinjekjern, 4.Mandel – (SL) Selleri – (B) Bløtdyr – (LU) Lupin – (SU) Sulfitter – (SN) Sennepsfrø – (G) Gluten

