

ÅPENT 18-22

Man kan blande, plukke og mikse og matche som man vil fra hele utvalget. Føler man seg litt lat og vil at vi skal gjøre plukkinga har vi satt sammen noen menyer på baksiden.

SNACKS

KYLLINGVINGER	150,-
Glaza med soya, miso og mirin med kyllingleverkrem og hotsaus. Allergener: soya, egg, melk, obskøne mengder chili	
POTETVAFFEL	150,-
Med røkt villaks, pepperrot, rømme fra røros, dill og eple. Allergener: fisk, egg, melk, hvete	
FRITERTE TORSKETUNGER	150,-
Med dipp og greier. Allergener: fisk, egg, melk, hvete, sennep	
GRILLA SJØKREPSHALE	200,-
Med tamarindglace, estragonmayo og bokhvete. Allergener: skalldyr, egg, sennep, melk	
KROKETT PÅ LAMMEBOG OG MANDELPOTET	150,-
Med estragonmayo og sprøtt fenalår. Allergener: hvete, egg, sennep, melk	
SPEKEMAT FRA BUTIKKEN	
Vellagret Tronfjell skinke fra Tynset	120,-
Fenalår fra Bjorli	90,-
Passe stor Fennikkelsalami fra Ask Gård	80,-
Hockey Coppaskinke fra Ask Gård	100,-

SMÅ RETTER

HVIT ASPARGES	150,-
Med grava kveite, rognkjeksrogn, ramsløk og fermentert aspargessaus. Allergener: fisk, melk	
MAKRELLSTØRJE	150,-
Med blomkål og Sauce vierge. Allergener: fisk, melk	
FLEKKSTEINBIT	150,-
Med lun salat på jordskokker og selleri. Sjøkrepssaus. Allergener: fisk, melk, selleri, skalldyr	
LAM	150,-
Saltbakt sjallotløk, tomat, potet og ramsløkskum, tørka oliven og nduja. Allergener: melk, selleri	

KLASSIKERE

Kjøkkensjef Stig sine personlige favoritter.

FORRETTER

RAVIOLI MED KONGEKRABBE	250,-
Skalldyrsaus, erter, nduja og estragon. Allergener: skalldyr, melk, hvete, egg	
TARTAR PÅ KALV	200,-
Dressing på trøffel og lagret balsamico, vaktelegg, høvding sverre XO, brødchips og sprøtt kyllingskinn. Allergener: egg, melk, gluten	

HOVEDRETTER

KLIPPFISK GRAN RESERVA FRA DYBVIK	400,-
Saltbakt sjallotløk, tomatmarmelade, potet og hvitløkskum, oliven og nduja. Allergener: melk, fisk, selleri	
HELLEBARN PÅ BEINET	350,-
Poteter fra Bjertnæs og Hoel, brokkolini og bruna smør med marconamandler, amalfisitrøner og persille. Allergener: melk, fisk, selleri, mandler	
KALV	400,-
Med grønne asparges fra Galis, spisskål, pommes boulangiere. Krema morkelsaus. Allergener: melk, selleri	
GNOCCHI	300,-
Ferske asparges, morkler og fermentert aspargessaus. Allergener: selleri, soya	

OSTER FRA BUTIKKEN

Alle oster serveres med knekkebrød og honning fra svigerfar.

BLÅKOLL FRA GRINDAL YSTERI	100,-
ROSALITA FRA TJAMSLAND GÅRD	100,-
LILLE ASKE FRA BO JENSEN	100,-
TEGEL FRA ALMNÄS BRUK	100,-
ETT UTVALG AV VÅRE BESTE OSTER AKKURAT I DAG	175,-

Allergener for alle osteserveringer: hvete, rug, spelt, melk

DESSERT

MØRK SJOKOLADE	150,-
Blodappelsin, kefir, hasselnøtt. Allergener: melk, egg, hasselnøtt	

3-RETTER

525,-

MAKRELLSTØRJE

Med blomkål og Sauce vierge.

FLEKKSTEINBIT

Med lun salat på jordskokker og selleri. Sjøkrepssaus.

MØRK SJOKOLADE

Blodappelsin, kefir, hasselnøtt.

9-RETTER

1125,-

POTETVAFFEL

Med røykt villaks, pepperrot, rømme fra røros, dill og eple.

GRILLA SJØKREPSHALE

Med tamarindglace, estragonmayo, bokhvete.

HVIT ASPARGES

Med grava kveite, rognkjeksrogn, ramsløk og fermentert aspargessaus.

MAKRELLSTØRJE

Med blomkål og Sauce vierge.

FLEKKSTEINBIT

Med lun salat på jordskokker og selleri. Sjøkrepssaus.

KYLLINGVINGER

Glaza med soya, miso og mirin med kyllingleverkrem og hotsaus.

LAM

Saltbakt sjallotløk, tomat, potet og hvitløkskum, tørka oliven og nduja.

ET UTVALG AV VÅRE BESTE OSTER

MØRK SJOKOLADE

Blodappelsin, kefir, hasselnøtt.

5-RETTER

725,-

HVIT ASPARGES

Med grava kveite, rognkjeksrogn, ramsløk og fermentert aspargessaus.

MAKRELLSTØRJE

Med blomkål og Sauce vierge.

FLEKKSTEINBIT

Med lun salat på jordskokker og selleri. Sjøkrepssaus.

LAM

Saltbakt sjallotløk, tomat, potet og ramsløkskum, tørka oliven og nduja.

MØRK SJOKOLADE

Blodappelsin, kefir, hasselnøtt.

7-RETTER

925,-

POTETVAFFEL

Med røykt villaks, pepperrot, rømme fra røros, dill og eple.

HVIT ASPARGES

Med grava kveite, rognkjeksrogn, ramsløk og fermentert aspargessaus.

MAKRELLSTØRJE

Med blomkål og Sauce vierge.

FLEKKSTEINBIT

Med lun salat på jordskokker og selleri. Sjøkrepssaus.

LAM

Saltbakt sjallotløk, tomat, potet og ramsløkskum, tørka oliven og nduja.

ET UTVALG AV VÅRE BESTE OSTER

MØRK SJOKOLADE

Blodappelsin, kefir, hasselnøtt.