

A la carte

Forretter

Klassisk carpaccio

Løvtynne skiver av okse indrefilet
parmesan, god olivenolje, pinjekjerner,
ruccola

Inneholder; melk

Kr. 190,-

Frøya laks med ristet pepper

Pastinakkchips
Basilikumolje smaksatt med chili, friske
norske spirer.

Inneholder; soya

Kr. 180,-

Kremet blåskjellsuppe

med safran
Serveres med ferskt brød

Inneholder; bløtdyr, skaldyr, melk

Kr. 160,-

A la carte

Hovedretter

Biff av okse indrefilet Kr. 440,-

Ovnsbakt portobellosopp - sortkål
Peppersaus
Inneholder; melk

Ytrefilet av kalv Kr. 390,-

Ferske smørstekte rosenkål -
sellerikrem. Hvitløksjy.
Perlepoteter
Inneholder: melk

Fersk skrei Kr. 380,-

Ovnsbakt med spekeskinkesmør,
granateple - beter.
Mandelpotetpure
Inneholder; Melk, fisk

Småretter

Hamburger 200g. Kr. 325,-

Brioche brød, frisk salat, aioli,
sylteagurk, pommes frites.
Inneholder; gluten, egg, melk, sesam

*Smørbrød med tronfjellskinke
på fersk grov focaccia.* Kr. 225,-

Aiolipotetsalat.
Sprø grønnsaker og spirer.
Inneholder; gluten, egg, soya

Kremet pasta med kylling Kr. 225,-

Parmesan, ferskt brød.
Inneholder; gluten, egg, melk.

Sandwich med kylling Kr. 210,-

Frisk salat, tomat og avocado.
Rømmedressing - pommes frites
Inneholder; gluten, egg, melk.

A la carte

Dessert

Klassisk Crème brûlée

Frisk sorbet

Inneholder; melk, egg

Kr. 140,-

Litt av "alt" det søte

Sjokolade, sorbet, marengs

Syrlig sitruskompott

Inneholder; egg, melk

Kr. 165,-

Golvertind fra Strandli gård på Helgeland

På grovt rugbrød. Lun honning

Kvedekompott

Inneholder; Gluten, rug, melk

Kr. 165,-