



SNACKS:

11:00 - 20:00

Marokkanske mandler (Mandler).....	kr. 90
Oliven med sitron zest	kr. 90
Croquette	kr. 165

av brandad med hvit fisk med Vestland Chili mayo og urter (Gluten-Hvete, egg, sennep, fisk)

LUNSJRETTER:

11:00 - 15:00

Smørbrød med røkt kveiterøre med speket egg og agurk (fisk, gluten-hvete,egg).....	kr. 185
Smørbrød med Pastrami, gul sennep og pickles (Gluten-Hvete,sennep).....	kr. 220
Toast med Fanaost og skinke (Gluten-Hvete, sennep, laktose).....	kr. 125
Toast med oliventapenade, Fanaost og pico de gallo (Gluten-Hvete, Fisk, laktose).....	kr. 125

MIDDAGSRETTER:

15:00 - 20:00

Reker

Halvkilo reker med skall, aioli, sitron, liten salat (Skalldyr, egg, sennep, Gluten-hvete)..... **kr. 390**

Moules frites

Halvkilo kremet blåskjell med pommes frites og aioli (Bløtdyr, egg, sennep)..... **kr. 265**

BBQ brisket

Brisket, coleslaw, potetsalat, bbq saus (Egg, sennep)..... **kr. 345**

And i Briosh

Confitert andelår, sitrongress dressing, hoisin glace, isbergsalat med jalapeno
(Laktose, gluten-Hvete, egg, sennep)..... **kr. 265**

Risotto (vegetar)

med hvit asparges (laktose)..... **kr. 295**

Ost

4 norske oster, gresskarknekk og fikenkompott (Laktose, gresskarkjerner)..... **kr. 195**

VIN PÅ GLASS

Musserende:

Husets Prosecco.....	kr. 128
Casa Belfi - Naturalfrizzamente.....	kr. 150
Champagne Thierry Fournier Reserve.....	kr. 230

Hvit:

Meinklang - Gruner Veltliner.....	kr. 125
Angelino Maule - Masieri.....	kr. 155
Julian Haart - Haartattack Riesling.....	kr. 165
Domaine Derain - Bourgogne La Combe.....	kr. 250

Oransje:

Cantina Giardino - Adam.....	kr. 200
------------------------------	----------------

Rød:

Carussin - Completo.....	kr. 125
Matthieu Barret - Petit Ours.....	kr. 145

*All vin inneholder naturlige eller tilsatte sulfitter

VANN = GRATIS