

## 17. MAI

Champagne & 50g Petrossian kaviar 2500,-

Cremant 175/845,-  
Champagne 215/1055,-  
Margarita 165,-  
Spritz 165,-

3-retters 695,-  
(12:00-15:00)

Surdeigsbrød fra Kolonihagen Bakeri

1. Rødbetartar med meldestokk og fetaost
2. Grilla piggvar med primører og hollandaise
3. Jordbær og tjukkmjølksiskrem

4-retters 845,-  
+ Burrata med vårgrønt

5-retters 945,-  
+ Vårkylling med morkel og asparges

### EKSTRA

+ Østers 55,-/stk  
+ Trøffel 150,-  
+ Kaviar Petrossian 180,-  
+ Sjøkreps med kaviar 365,-

## CONSTITUTION DAY

Champagne & 50g Petrossian kaviar 2500,-

Cremant 175/845,-  
Champagne 215/1055,-  
Margarita 165,-  
Spritz 165,-

3-course 695,-  
(12:00-15:00)

Sour dough bread from Kolonihagen Bakery

1. Beetroot with sage & feta from Rygge
2. Grilled turbot with spring veggies & hollandaise
3. Strawberries & "thick milk" ice cream

4-course 845,-  
+ Burrata with spring greens

5-course 945,-  
+ Chicken with morrels & asparagus

### EXTRA

+ Oysters 55,-/piece  
+ Truffle 150,-  
+ Caviar Petrossian 180,-  
+ Langoustine w/ caviar 365,-

*Vi benytter oss av **sankede**, kortreiste og økologiske råvarer.*

Menyen kan tilpasses allergier og diettensyn.  
KJ-Kjøtt, F-Fisk, M-Melk, H-Hvete, S-Sennep, BY-Bygg,  
SES-Sesamfrø, E-Egg, SK-Skalldyr, B-Bløtdyr, SE-Selleri,  
SU-Sulfit, SO-Soya, MA-Mandel, R-Rug



*We use **foraged**, local and organic produce*

We offer vegetarian/vegan options and dietary adjustments.  
KJ-Meat, F-Fish, M-Milk, H-Wheat, S-Mustard, E-Eggs,  
SES-Sesame seeds, SE-Celery, SK-Shellfish, B-Molluscs,  
BY-Barley, SU-Sulfite, SO-Soy, MA-Almonds, R-Rye

