

# Selskapsmeny

## 4-RETTERS MENY 695,-

Brød fra Kolonihagen Bakeri (h,m)

Burrata med tomat og **skvallerkål-salsa** (m)

Rødbete, **meldestokk** og feta fra Rygge (m,e,s)

Dagens fisk med **vårprimører** og smørsaus (f,m,e,su)

**Rabarbra** med tykkmelksiskrem (h,e,m)

## 5-RETTERS MENY 795,-

+ Kylling fra Hovelsrud, **morkel** og asparges (kj,m,su)

### BONUS

Sommertrøffel 110,-

Petrossian kaviar 150,-

# Menu

## 4-COURSE MENU 695,-

Bread from Kolonihagen Bakeri (h,m)

Burrata with tomato and **ground elder-salsa** (m)

Beetroot with **goosefoot** & feta from Rygge (m,e,s)

Fish of the day, **seasonal vegs** & butter sauce (f,m,e,su)

**Rhubarb** with thick milk ice cream (h,e,m)

## 5-COURSE MENU 795,-

+ Chicken fra Hovelsrud, **morrel** and aspargus (kj,m,su)

### BONUS

Summer truffle 110,-

Petrossian caviar 150,-

*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,  
R-Rug, BY-Bygg, HA-Hasselnøtt, SES-Sesamfrø,  
E-Egg, SK-Skalldyr, B-Bløtdyr, SE-Selleri,  
P-Pistasj, SU-Sulfit, SO-Soya,  
EM-Emmer, SP-Spelt, MA-Mandel

**#KHF**



*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, BY-Barley, HA-Hazelnuts, SE-Celery,  
P-Pistachios, SK-Shellfish, B-Molluscs, R-Rye,  
SU-Sulfite, SO-Soy, EM-Emmer,  
MA-Almonds, SP-Spelt

**#KHF**