

Vinbar

BARSNACKS

Oliven, trøffelchips eller mandler (ma).....	50,-
Coppa, trøffelsalami, brisling eller ansjos (f,kj,su)....	95,-
Ost: Wrångebäck, Fønix eller Selles sur Couffy (m).....	95,-

SMÅRETTER

Surdeigsbrød med smør (h,m).....	35,-
Burrata, Hesnes-tomat og chimichurri (m).....	170,-
Kveiteceviche med jalapeño og XO-majones (e,s,f,se,h)..	170,-
Fritert kimchi-pai med misoketchup (e,h,m,s,so).....	180,-
Dagens fisk med primører og ramsløk-smørsaus (f,m,su)...	205,-
Tørrmodna entrecôte med gremolata, feta & potet (kj,m).	205,-
Nyr-iskrem med rabarbra og kakesmuler (m,e).....	140,-

VIN PÅ GLASS

Cremant d'Alsace NV, Dom. Roland Schmitt.....	150/725,-
Champagne Grand Cru Cuvée Vive NV, Claude Cazals..	220/1085,-

Husets hvitvin.....	150/725,-
Weissburgunder Kaliber 9 2021, Adams Wine.....	165/790,-
Big Salt 2019, Ovum.....	185/895,-
Sancerre 2020, Gérard Boulay.....	195/930,-

Husets rødvin.....	150/725,-
Maggiorina 2019, Le Piane.....	160/770,-
Baby Bandito Follow Your Dreams 2021, Testalonga...	175/855,-
Rabbit Hole Pinot Noir 2021, Simpsons.....	205/995,-

Vi benytter oss av kortreiste og økologiske råvarer.



Menyen kan tilpasses allergier og diettensyn.

KJ-Kjøtt, F-Fisk, M-Melk, H-Hvete, S-Sennep,
E-Egg, SK-Skalldyr, B-Bløtdyr, SE-Selleri,
R-Rug, BY-Bbygg, HA-Hasselnøtt,
P-Pistasj, SU-Sulfttt, SO-Soya,
EM-Emmer, SP-Spelt, MA-Mandel

#KHF