

## STARTER

<b>Reinsdyrtartar med eggeplommegele, gressløkmajones, grovkornet sennep, tomat-hvitløk minisalat og parmesan.</b> Reindeer tartar, egg yolk jelly, chives mayonnaise, coarse-grained mustard, tomato-garlic mini salad and parmesan	245,-
<b>Kamskjell med mais pure, chorizo chips og trøffelolje</b> Scallops with corn puree, chorizo chips and truffle oil	225,-
<b>Gravlaks med rabarbra, dill sukkerbrød, og eplemousse</b> Gravlax with rhubarb, dill sponge cake and apple mousse	210,-
<b>Bakt rødbetsalat med grillet halloumi ost, ruccola, granateple og hjemmelaget dressing</b> Baked beetroot salad with grilled halloumi cheese, ruccola, pomegranate and homemade dressing	215,-

## MAIN COURSE

<b>Grillet biff av entrecote, asparges, blancherte gulrøtter, grønn peppersaus og ovnsstekte småpoteter</b> Grilled Entrecote, asparagus, blanched carrots, green peppercorn sauce and oven-grilled small potatoes	385,-
<b>Hardanger ørret filet med småpoteter fra Lærdal, sukkererter og grønneerter, Sandefjordsmør og dillolje</b> Hardanger rainbow trout fillet with small potatoes from Lærdal with sugar peas and green peas, Sandefjord butter sauce and dill oil	380,-
<b>Sous Vide lammecarre med timian og potet pure, brokkolini, gulrøt og demi-glaze saus</b> Sous Vide Rack of lamb with thyme and potato puree, wild broccoli, carrots and demi-glaze	390,-
<b>Grillet lammeburger med rødløkchutney, geitost, hjemmelaget hvitløk Aioli, bistrofries</b> Grilled lamb burger with red onion chutney, goat cheese, bistro fries, homemade garlic Aioli	375,-
<b>Dyptstekt tofu i BBQ-asiatisk glasur med vegansk lime majones, søtpotetfries og grønnsaker</b> Deep fried tofu in BBQ Asian style glaze, sweet potato fries with vegan lime mayo and veggies	340,-
<b>Vegansk blomkålstek med Chimichurri, kikerter og brokkoli puré, valnøtter og friske urter</b> Vegan cauliflower roast with Chimichurri, chickpeas and broccoli puree, walnuts and fresh herbs	320,-

## DESSERT

<b>Sjokoladefondant med vaniljeiskrem og bringebær</b> Chocolate Fondant with vanilla ice cream, raspberries	190,-
<b>Espresso and Baileys panna cotta</b> Chocolate praline, miso caramel and nuts	215,-
<b>Hardanger eplekake med vaniljeis og krem</b> Hardanger apple cake with vanilla ice cream and whipped cream	170,-

# BARNE MENY/KIDS MENU

<b>Kyllingnuggets med pommes frites</b> Chicken nuggets with fries	95,-
<b>Fiskepinne-sandwich med salat, tomat og tartarsaus.</b> Fish finger sandwich with lettuce, tomato and tartar sauce	150,-
<b>Pasta med tomatsaus og ost</b> Pasta with tomato sauce and cheese	115,-