



# PUB OG KJØKKEN

## SELSKAPSMENY SOMMER/HØST 2022

Nå kan dere komponere deres egen selskapsmeny ut ifra de retter  
som står på denne menyen.

For selskap over 10 personer, forutsettes det at ALLE VELGER SAMME MENY.

I tillegg tilbyr vi Dagens 3–retters meny til kr. 575,-

Denne komponeres av kjøkkenet den aktuelle dagen.

## FORRETTER

### **Maissuppe 145,-**

Hitrakrabbe og chorizo

Inneholder: Selleri, melk & skalldyr

### **Carpaccio av Okse Indrefilet 185,-**

Pinjekjerner, ruccola, Høvding Sverre og balsamico

Inneholder: Melk, egg & sulfitt

### **Laks "Tataki" 175,-**

Gravet og grillet laks.

Serveres med goma wakame (frisk japansk sjøalgesalat).

Fennikel, sesammajones og sesamfrø med smak av kimchi

Inneholder: Fisk, sesam, egg, sennep, sulfitt, hvete & soya

## HOVEDRETTER

### **Grillet Breiflabb 355,-**

Røkt blomkålpure, grillet squash, beter, spisskål og pistou

Inneholder: Fisk, sulfitt & melk

### **Pannestekt Andebryst 385,-**

Karamellisert rødløk, asparges, nepe, peppersaus og potetpure

Inneholder: Melk, selleri, sulfitt, bygg, hvete & soya

### **Langtidsstekt Hjorteskank 425,-**

Sopp, selleri, tyttebær, soppsaus og potetpure

Inneholder: Melk, selleri, sulfitt, hvete & soya

## DESSERTER

### **Caramelia - sjokolademousse 155,-**

Karamellisert popcorn og Sjokoladeis

Inneholder: Melk & egg

### **Nyrkrem med Bringebær 150,-**

Bringebærgele, karamelltuille og Raspberry Sour sorbet

Inneholder: Melk, hvete & bygg

### **Epleterte 145,-**

Eplecoulie og yoghurtsorbet

Inneholder: Melk, egg & hvete

**Med et utvalg lokale oster før desserten blir det et tillegg på 135,-**