

NORSK



MENY

Friterte reker panert med Panko brød med Pak Choi-salat og appelsin og chili gel	€ 16
Briochebrødbruschetta med sautert blekksprut, stekt peppersaus, orientalsk salat med daikon og rødkål	€ 19
Laksetartare marinert, yoghurt og pepperkrem, Dragerskyer	€ 19
"Pulled Beef" biff kinn stuet i øl, Arepa (brød med hvitt maismel), krydret tomat chutney og søt rødløk saus	€ 17
Oksetartar toppet med stekt peppersaus servert med hjemmelaget hvitløksmajones, sauterte sopp og kikertmelbrødvafler	€ 17
Hjemmelaget ravioli fylt med poteter, gulrøtter, purre og sopp servert med ost coulis geitost med sort pepper og honning, parmesan smuldre	€ 21
Hjemmelaget ravioli med blekksprutblekk fylt med reker servert med bisquesmør, potet- og paprikakrem, ristede hasselnøtter	€ 23
Hjemmelaget ravioli fylt med kjøtt og poteter, parmesan coulis, Bolognese ragout og vinreduksjon	€ 22
Tunfiskfilet i Ceviche med hjemmelaget "Tiger's milk" (Sitrus-base marinade) og peruansk mais marinert med chilipepper	€ 22
Indrefilet av svin packett inn i bacon med rødvinssaus, gul potetpuré, rødløk og karamelliserte bringebær	€ 22
Andebryst med stuede belgfrukter og Chimichurri saus	€ 24
Brød per person	€ 2,5
Hjemmelaget dessert	
Bavarist vaniljekrem med kanel marengs, kokosnøttmuldre, sangeriacoulis og sprø hasselnattkjeks	€ 8
Det er ikke en Tiramisù (mascarponekrem, hjemmelaget kjeks, kakaosmuldre og kaffegel)	€ 8
Mørk sjokoladeball (70%) med myke røde frukthjerte, hasselnøttstrø og myk karamell	€ 8
Ananas og kardemomme pannacotta, hvit sjokolades crumble, manga gelé og søte kjeks	€ 8