



**I samarbeid med vår lokale kjøtt produsent Axel Andresen kjøtt as har vi de siste månedene tørkmodnet noe av det beste storfe vi kunne få tak i. Nå begynner det å bli på tide å skape tidenes kjøtt gilde på Ask & Loke Spiseri og bar!**

#### **Forretter**

Stenovnsbakt brød, med pisket smør og purreløk aske  
32,- (l.h)

Norske østers  
Ferrari og eple skum , sjøgress, avruga, syltet agurk  
60,- (e.b.so2.l)

Utvalg av Norsk spekemat fra Ask gård  
145,- (k.)

Grillet oksetartar, dehydrert rødbeter, rødbetgele, karamellisertløk krem, surdeigsmuler, syltet sennepfrø og estragon.  
175,- (h.e.k.sen.l)

Langtidsbakt Frilansgris fra Sande, malt&svarthvitløk glace, sellerikrem, peppergele  
142,-(k.l.se)

Hovedretter

**Tomahawk steak**  
**250g**

Langtidstekt på beinet med urter og pepper.

420,- per person

**Oksekam**  
**250g**

440,- per person

**Garnityr blir servert til alle som bestiller.**

Fløtegratinerte poteter med Gruyer ost.

Mac & cheese med hemmelig krydder.

Salat med urter og grønnsaker fra Drammen.

Klassisk bernaise saus

Grønnpepper og konjakk saus

(k.l.h.e.s02.sen)

**Dessert**

Gulrotkake, sitruskrem, yoghurt sorbet, tindved gele, krystallisert hvitsjokolade.  
(e.h.m.l.)

126,-

**h: hvete / he: havre / bg: bygg / r: rug / s: skalldyr / e: egg / f: fisk  
/ k: kjøtt / so: soya / l: laktose / hn: hasselnøtter / v: valnøtter /  
p: pistasjnøtter / sf: steinfrukt / ko: kokkosnøtt /  
m: mandler / se: selleri / sen: sennep / b: bløtdyr / SO2:  
svoveldioksid og sulfit**