

# THE ROOFTOP

RESTAURANT & BAR

## 4 RETTERS MENY 745,-

Tataki av laks fra Frøya med svart sesam,  
løksnø, vårløk, chili og saus på hvit soya og yuzu  
*(Fisk, Sesam, Soya, Sulfitt)*

Smørstekt kveite fra Rørvik,  
grillet spisskål, bakt sellerirotpure og kremet sjysaus  
*(Fisk, Selleri, Melk, Sulfitt)*

Andebryst fra Holte gård med rilette på confitert andelår og tranebær,  
grillet brokkolini, gulrotpure, friterte småpoteter og kryddersjy  
*(Melk, Selleri, Sulfitt)*

Vaniljeis og kryddercrumble med kanel og stjerneanis,  
hvitvinskokte pærer og mjødurtsirup fra Trøndelag Sankeri  
*(Melk, Hvete, Egg)*

Vinpakke 695,-

## 4 COURSE MENU 745,-

Tataki of salmon from Frøya with black sesame,  
onion snow, spring onion, chili, and sauce made of white soy and yuzu  
*(Fish, Sesame, Soy, Sulfite)*

Halibut from Rørvik  
with grilled cabbage, baked celeriac purée, and creamy sauce  
*(Fish, Celery, Milk, Sulfite)*

Duck breast from Holte Farm  
with rilette of confit duck leg and cranberries,  
grilled broccolini, carrot purée, fried potatoes, and sauce  
*(Milk, Celery, Sulfite)*

Vanilla ice cream and spice crumble with cinnamon and star anise,  
white wine poached pear and meadowsweet syrup from Trøndelag Sankeri  
*(Milk, Wheat, Egg)*

Wine package 695,-

*Vennligst varsle om du/ dere har allergener eller trenger menytilpasninger.  
Meny med forbehold om at det kan komme endringer*