

17. MAI MENY

SHARING

MEDITERRANEAN SHARING PLATO

Gresk feta, kalamata-oliven, innbakt aubergine, hummus.
Servert med steinovnsbakt brød. (H, M, SF)

298,-

GAMBAS AL AJILLO

Reker stekt i oliven med hvitløk og chili, servert med steinovnsbakt brød (H, M, SK)

298,-

FORRETT

BURRATA A LA PARMA

Burrata, parmaskinke, valnøtter og urter (H, M, N)

199,-

CARPACCIO

Tynne skiver av okse indrefilèt, parmesanost, ruccola, pinjekjerner og hjemmelaget vinaigrette. (M, SO)

199,-

HOVEDRETT

CHATEAUBRIAND

Indrefilèt av okse med smørdampede broccolini, gulrøtter.
Servert med pommes Anna. Velg mellom trøffelbearnaise, kremet baconsaus eller peppersaus. (M, E)

549,-

BOEUF BOURGUIGNON

Fransk klassisk kjøttgryte med mørt storfekjøtt braisert i rødvin, bacon, løk, rotgrønnsaker og sopp. Serveres med potetmos.

(H, M, SU)

399,-

LIVÈCHE KYLLINGFILÈT

Skinnstekt gårdskylling fra Smaalenene, servert med potetpurè grønnsakssautè og portvinsaus. (M, SU)

499,-

ANGUS BURGER

Hjemmelaget Angus burger med chipotlesaus, løkringer, cheddar, bacon, karamellisert løk, aioli, pommes frites (H, M, E)

399,-

MOULES FRITES

Hvitvinsdampede blåskjell i en tomatisert saus, servert med sprø pommes frites, ferskt brød og hjemmelaget aioli 500g (BL, M, E, SU)

399,-

BREIFLABBFILÈT

Servert med krabbekjøtt, krepsehaler, reker, kremet hvitvinskalldyrsaus med ferske grønnsaker og ris. (F, SK, SU, M)

549,-

PASTA

RAVIOLI AI FUNGHI PROCINI

Pastaputer fylt med steinsopp, urte-parmesansaus, cherrytomat og pinjekjerner. (H, M, E)

349,-

CHICKEN DIANA

Fettucine med kylling, bacon og kremet chilisau (litt sterk). (H, M, E) - kan lages glutenfritt

349,-

SALATER

MIRABEL'S CAESARSALAT

Blandet salat, marinert kyllingbryst, parmesan, bacon, løk, krutonger, cherrytomater og hjemmelaget dressing. (H, M, E)

349,-

SCAMPISALAT

En smak av middelhavskysten med chillimarinert grillet scampi, bacon, grillet mango, servert med blandet salat, rød pesto og mangodressing (H, M, E, N, SK)

349,-

DESSERT

PISTACHIO TIRAMISU

En vri på den klassiske italienske desserten, laget med kremet mascarpone og delikat pistasjkrem. Toppet med et dryss av finhakket pistasj for en ekstra touch av luksus. (H, M, E, N)

199,-

TARTE AUX POMMES

Eplekake med vaniljeis og krem. (H, M, E, N)

199,-

SHARING DESSERTS

Et herlig utvalg av våre desserter i vanlig størrelse, perfekt for deling: En mini sjokoladeterter, to makroner, en financier og sjokoladekonfekt. (H, M, E, N)

279,-

BARNEMENY - OPP TIL 12 ÅR

229,-

PØLSE & POMMES FRITES

BURGER & POMMES FRITES

KYLLINGNUGGETS MED POMMES FRITES

PANNEKAKER MED SJOKOLADESAUS,
SUKKER ELLER SYLTEØY