



**3 days pre order**

# 3 RETTER 2025\26

**Nok 698.**

## Starter

### **Grilled Scallops {F- M}**

» Grilled scallops served with Jerusalem artichoke cream and truffle shavings.

» *Grillede kamskjell servert med jordskokkkrem og trøffelspon*

### **Beetroot tartare {V- M -S}**

» Beetroot tartarre, goat cheese, bread croutons, walnuts and honey and mustard balsamic dressing

» *Rødbetetartar, geitost, brødkrutonger, valnøtter og honning og sennepsbalsamicodressing*

### **Italian meatballs from Sicily (Arancini) {M- E- S}**

» Crispy venison meatballs, rice and saffron, served with a 4-cheese sauce and berry jam

» *Sprø hjortkjøttboller, ris og safran, servert med 4-ostesaus og bærsyltetøy*



## Main

### **Torsk fillet {M- F}**

» Grilled cod served on Jerusalem artichoke sauce, red cabbage salad and green olive oil

» *Grillet torsk servert på jordskokksaus, rødkålsalat og grønn olivenolje*

### **Beef cheek {M}**

» Slow cooked beef cheek served with truffle mashed potatoes, green asparagus and red wine sauce.

» *Saktekokt biffkinn servert med trøffelpotetmos, grønn asparges og rødvinssaus.*

## Dessert

### » **Creme brulèe {E- M}**

### » **Chocolate fondant {E- M}**

» Homemade chocolate soufflé served with vanilla ice cream  
*Hjemmelaget sjokoladesoufflé servert med vaniljeis*

### » **Sitron sorbet**



Sk=Skalldyr \E=Egg \F=Fisk \Bl=Blotdyr \V=Valnøtter \G=Gluten \S=Sennep \M=Melk