



**APPETIZER:**

*Fruktfat med bær* 49,-

*Champagnesnaks:* 120,-

*Jamon de Serrano, Manchego, Broscetta fylt med (mozzarella, tomat, hvitløk, basilikum, olivenolje)*

**SPEKE FAT:** 149,-

*3 type norske spekesinker og spekepølser, marinert melon terning, bær*

**SNAX TIL BAR:** 39,-

*Peanøtter, chilinøtter, 3 type chips*

**KAFFE/ TE** 39,-

**NATTMAT:** 95,-

*3 stk pølser med tilbehør*

**ELLER:**

*Ønsket Suppe med brød*



## **SELSKAPSMENY / 3-7 RETTER**

### **FORRETTER**

*Pannegrillet Kamskjell fra Hitra, pastinakk, beurre blanc, Dill*

*Lettrøykt laks, sellerirotpuré/ selleri*

*Cevische av kamskjell, laks, og kveite. Chili, koriander*

*Hummer bisque, hummerkjøtt, dill, creme Fresh*

### **HOVEDRETTER**

*And fra Vestfold - pastinakkpuré, ristede epler, appelsin demi*

*Indrefilet av okse, sopp, sesongens grønnsaker. Timian & hvitløk demi.*

*Lammecaré, pesto, rotgrønnsaker, timian*

*Hjortefilet, rotgrønnsaker, østerssopp, tyttebær. Demi glas.*

*Kveite, asparges, ertepuré, smørsaus.*

### **DESSERT**

*Safran pannacotta, bærgelé.*

*Creme brulee, honningglaserte nøtter, bringebær sorbé.*

*Sjokolade ganache, skogsbær sorbé.*

*Husets ostekake, bringebær sorbé, collies*

### **OSTER**

*Utvalg av norske oster - fiken - Fruktbrød*

*Til alle våre retter følges brød og nytt piska smør med.*

### **PRISER:**

**2 RETTER: 598,-**  
**3 RETTER: 769,-**  
**4 RETTER: 850,-**  
**5 RETTER: 945,-**  
**6 RETTER: 1039,-**  
**7 RETTER: 1199,-**



## SIGNATUR TAPAS

*Jamon de Serrano*

*Manchego*

*(Melk)*

*Cherrytomater, Feta, Basilikum*

*(Melk)*

*Husets Salatmiks, beter, bær, balsamico*

*Aioli, Marinerte oliven, Tatziki*

*(Egg)*

*( melk)*

\*\*\*

*Albondigas(kjøttboller), Tomatsaus, Timian*

*(paprika, melk, egg)*

*Kongereker, Hvitløk, Sitrongress, Chili*

*(chili)*

*Bakt Frøya laks, Grønn og rød pesto*

*(pinjekjerne, spor av nøtter)*

*Langtid stekt kyllingbryst*

*(paprika)*

*Grillet grønnsaker*

*Vår signatur av Bulgur, paprika, kikkerter*

*(Paprika, kikkerter)*

*Ovnsbakt nypoteter, Urter, hvitløk, gulrøtter*

*Nybakt Focaccia, oliven, semitørket småtomater*

*(gluten)*

**759,-**

*Søt avslutning*

**98,-**



## SHERRING MENY

*Serrano*

*manchego*

*Aioli, oliven, olivenolje, balsamico*

*Focaccia med oliven, semitørket cherrytomat*

*Smørbakte bondepoteter*

*Skalldyr/ fisk:*

*Dagens fiskefangst  
Helgrillet kongereker  
Kamskjell  
Åkar/ blekksprut*

*Grønnsaker*

*Smørbakte orkla, chili, tomat  
Grillet grønnsaker fra egen gård  
Ovnsbakt Chèvre med honning  
Husets salat, betes*

*Kjøtt: (velg 2)*

*Indrefilet av okse  
Kalv indre  
Hjort  
Lammecaré*

*Søt avslutning: (velg 1)*

*Sjokolade fondant, hjemmelaget vaniljeis*

*Sjokolade ganache, bringebærsorbé*

*798,- per pers.*



## BBQ BUFFET:

<i>To typer kjøtt og to typer sjømat (minimum 15 pers)</i>	475,-
<i>Tre typer kjøtt og tre typer sjømat (minimum 15 pers)</i>	525,-
<i>Fire typer kjøtt og tre typer sjømat (minimum 15 pers)</i>	659,-

### *Sjømat:*

*Lokale blåskjell / Kokos / Ingefær*

\*\*\*

*Grillet blåbærgravet ørret*

\*\*\*

*Dampet Frøyalaks med hvitvin og løk, dill.*

\*\*\*

*Grillet sjøkreps med hvitløkdressing*

### *Kjøtt:*

*2 typer hjemmelaget pølse*

\*\*\*

*«hjemmelaget burger»*

\*\*\*

*Lammelår, fylt med smør & Urter*

\*\*\*

*Indre filet av okse*

\*\*\*

*Entrecôte av kalv*

\*\*\*

*Helgrillet lam fra egengård. Min. 25 pers.*

*Pris: 659,-*

*Fra kr. per pers med alt av tilbehør.*

*(spør gjerne kjøkkensjefen for detaljer)*

*pris Kokker: kr. 3500,- fast pris per  
Alle priser er inkl. mva*



## *BBQ / Grill*

*Tilbehør:*

*Aioli // Yoghurt dressing // Texas Bbq sause, olivenmiks*

\*\*\*

*Husets Salat, beter*

\*\*\*

*Cherrytomat, feta, Basilikum*

\*\*\*

*Pastasalat , Semitørket tomat, Søte erter*

\*\*\*

*Rød coleslaw*

\*\*\*

*Potetsalat, Vårløk, semitørket Tomat, oliven, ruccola*

\*\*\*

*Grillet mais, Hvitløk smør*

\*\*\*

*Grillet asparges & Grønnsaker fra egen gård*

\*\*\*

*Ønsker man mere tilbehør?  
59,- per tilbehør per pers.*