



Caperitif og Tonic **119,-**

Leclerc Briant Brut Reserve Champagne **159,-**

Benoit Mulin, Cremant du Jura, Arbois **129,-**

Boble vann per person **49,-**

Østers Naturell Stk. **37,-**

Inneholder B

Kamskjellchips & dillmajones **45,-**

Inneholder B,E

Arakatakas 5 retter

Ørret, Nepe & Østers

Inneholder M, R, E, SE, B

Gresskar, Tindved & Skogsopp

Inneholder M

Skate, Squash & Mandel

Inneholder M, E, SE, MA

Villsau, Kålrot & Gjær

Inneholder M

Norske Epler, Nyr, Einer

Inneholder M, E, H

625,-

4 retter (Uten Gresskar) 545,-

Tilvalg Ost **90,-**

Drukkemeny 5 retter **545,-**

Drukkemeny 4 retter **455,-**

Menyen består av Småretter

Vi anbefaler 3 eller flere retter per person

Ørret, Nepe & Østers **160,-**
Inneholder M, R, E, SE, B

Oksetartar, Jordskokk & Gran **180,-**
Inneholder E, SE, HA

Pepperkrabbe **185,-**
Inneholder M, S, SJ, H

Gresskar, Tindved & Skogsopp **165,-**
Inneholder M

Piggvar, Spisskål & Blåskjell **185,-**
Inneholder M, B

Skate, Squash & Mandel **165,-**
Inneholder M, E, SE, H, MA

Villsau, Kålrot & Gjær **180,-**
Inneholder M

Tørrhengt svin, Gulrot & Hylleblomst **195,-**
Inneholder M, BY, S

Norske Oster **150,-**
Inneholder M, H, R, V, HA

Norske Epler, Nyr & Einer **135,-**
Inneholder M, E

Munk, Gran & Steinsopp **135,-**
Inneholder H, M

Melkesjokolade & Kantarell **40,-**
Inneholder H, E, M

Pris ved samlet bestilling av 5 retter per person er 129,- Vi tilpasser størrelse på retter.

Forkortelser For Allergener

M melk, **S** skalldyr, **C** selleri, **SE** sennep, **B** bløtdyr, **E** egg, **SU** sulfitt, **SJ** soya, **H** hvete, **R** rug, **EM** emmer, **BY** bygg, **HA** hasselnøtt, **V** valnøtt, **MA** mandel, **P** pistasje