



## Kveldens Meny

Kveite, Tomat & Gul Chili \*

*Inneholder: E, SE, C, F, SU*

Jordskokk, Søl & Reinsdyrhjerte\*

*Inneholder: M, C, SU*

Uer, Blåskjell & Selleri

*Inneholder: BY, M, C B, F, SU*

Bete, Trøffel & Vin Jaune

*Inneholder: BY, M, SU*

And fra Holte Gård & Kål \*

*Inneholder: BY, M, SU*

Multe, Tindved & Sort Sitron \*

*Inneholder: M*

**6-Retter Meny 925,-**

**4-Retter Meny 725,- \***

*4-retter meny er markert med \**

*Enkeltretter fra menyen? Spør din servitør.*

*Endringer i meny kan forekomme*

**Drikkemeny 895,-/695,-\***

**Oppgradert Drikkemeny 1395,- /995,-\***

**Kjøkkenet er åpent Mandag – Lørdag: 16.00-22.00**

**Baren er åpen for drikke og spisegjester med mat fra vår ordinære meny, både med og uten reservasjon.**



Menyen består av mindre retter.  
Vennligst opplys din servitør om allergier.

Østers & Hot Sauce Dagspris,-

*Inneholder: B, SU*

Spekemat fra IOM 155,-

*Inneholder: BY, SE, E,*

Caviar & Doughnut 150, -

*Inneholder: H, M, E*

Krokett 75,-

*Inneholder: H, M, E, B, SE, S, SU*

Arakataco 75,-

*Inneholder: M, H, E, SE, SU*

Tørrmodnet Svin fra Heinrich Jung 895,- *For 2 personer*

*Inneholder: M, BY, E, SE, C, H, SU*

Spaghetti & Ljrom 295,-

*Inneholder: H, M, E*

Pepperkrabbe 225,-

*Inneholder H, SJ, S, M*

Norske oster 145,- / 55,- pr stykk

*Inneholder M, H, SU*

Søtt til kaffen 35,- pr stykk

*\*Spør din servitør*



#### Forkortelser For Allergener

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

Vi tar forbehold om endringer i menyen



## Arakataka Menu

Halibut, Tomato & Yellow Chili \*

*Contains: E, SE, C, F, SU*

Sunchoke, Söl & Reindeer heart\*

*Contains: M, C, SU*

Redfish, Mussels & Celeriac

*Contains: BY, M, C, B, F, SU*

Beetroot, Truffle & Vin Jaune

*Contains: BY, M, SU*

Duck from Holte & Cabbage \*

*Contains: BY, M, SU*

Cloudberry, Sea buckthorn & Black Lemon \*

*Contains: M*

**6-Course Menu 925, -**

**4-Course Menu 725, -\***

*The 4-course menu is marked with\**  
*Single dishes from the menu, a la carte? Ask your waiter.*  
*Changes in the menu may occur.*

**Beverage Pairing 895, -/695 -\***

**Upgraded Beverage Paring 1395, - / 995, -\***

**Kitchen opening hours Monday-Saturday: 16.00-22.00**

**The Bar is open for guests to dine and drink with or without a reservation.**



## Menu

Oysters & Hot Sauce Day price pr piece ,-

*Contains: B, SU*

Cured meats from IOM 155, -

*Contains: By, SE, E*

Caviar & Doughnut 150, -

*Contains: H, M, E*

Croquette 75, -

*Contains: H, M, E, B, SE, S, SU*

Arakataco 75, -

*Contains: M, SE, E, H, SU*

Dry Aged Pork from Heinrich Jung 895, - For 2 guests

*Contains: M, BY, E, SE, C, H, SU*

Spaghetti & Løjrom 295, -

*Contains: H, M, E*

Peppercrab 225, -

*Contains H, SJ, S, M*

Norwegian cheeses 145, -/55, - pr piece

*Contains M, H, SU*

Petit fours 35, - pr piece

*\*Ask your waiter for today's selection*



## Allergens

**M** milk, **S** shellfish, **C** selleri, **SE** mustard, **B** mollusc, **F** Fish,  
**E** egg, **SU** sulfit, **SJ** soy, **H** wheat, **R** rye, **EM** emmer,  
**BY** barley, **HA** hazelnut, **V** walnut, **MA** almond, **P** pistasje