



Kveldens Meny

Kveite, Sitrus & Sjøgress *

Inneholder: F, E, SE, SU

Akkar, Jordskokk & Tindved *

Inneholder: B, M, BY, SU

Dagens Fisk, Blåskjell & Selleri

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

Bete, Kufett & Trøffel

Inneholder: SU, BY, E, M

And fra Holte Gård & Kål *

Inneholder: M, SU, BY

Rørosmelk, Kvede & Solsikkefrø *

Inneholder: M, E, H

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

Charcuterie 165,-

Inneholder: BY, SE, E,

Caviar & Doughnut 150, -

Inneholder: H, M, E, F

Krokett 75,-

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

Arakataco 85,-

Inneholder: H, M, F, B, E, SE, SU

Spaghetti & Ljörom 295,-

Inneholder: H, M, E, F

Pepperkrabbe 225,-

Inneholder H, SJ, S, M

Tørrmodnet Ku-Ribs 795,- 2 pers

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

Norske oster 55,- pr stykk

**Spør din servitør*

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, Citrus & Seaweed *

Contains: F, E, SE, SU

Squid, Sunchoke & Sea buckthorn *

Contains: B, M, BY, SU

Catch of the Day, Mussels & Celeriac

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

Beetroot, Beef Fat & Truffle

Contains: SU, BY, E, M

Duck from Holte & Cabbage *

Contains: BY, M, SU

Milk from Røros, Quince & Sunflower seeds *

Contains: M, E, H

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 Pairing 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

Charcuterie 165, -

Contains: BY, SE, E

Caviar & Doughnut 150, -

Contains: H, M, E, F

Croquette 75, -

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

Arakataco 85, -

Contains: H, M, F, B, E, SE, SU

Spaghetti & Ljörom 295, -

Contains: H, M, E, F

Peppercrab 225, -

Contains: H, SJ, S, M

Dry Aged Cow Ribs 795, - for 2 guests

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

Norwegian cheeses 55, - pr piece

**Ask your waiter*

Contains M, H, SU

Petit fours 35, - pr piece

**Ask your waiter*



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

Changes in the menu may occur