

BRASSERIET

NYTTÅR 2025

SNACKS

*Rockefeller Østers
og
Løyom, flatbrød på potet, pisket rømme og iset sølvløk*
1, 2, 4, 8, 10, 14, 15

MENY

*Carpaccio på villreker, servert med tomat-ponzu,
basilikumolje, skaldyremilsjon, bergamottgelé og mini-popcorn*
2, 10, 12, 14

Grillet Norsk kongekrabbe, hylleblomstgélé, smørsaus smaksatt med eiklagret vin
1, 2, 14

Ballotine av torsk, miso-selleripuré, puffet bokhvete, vinterspinat og hvit trøffel
1, 2, 4, 8

*Grillet elgytrefilet med ristet løk og persillerotpuré,
portvinssaus smaksatt med blåbær, glasert peanøtter og kantareller*
1, 2, 4, 6, 10

Sitronis servert i sitt skall med sitronverbena-crumble og friske urter
1, 4, 9, 10, 11, 13

Posjert pære med saltet karamell, mascarponekrem og fennikelmarengs
1, 2, 10

Meny: 1295,- per person **Vinparing:** 1150,-

1 melk. 2 sulfitt. 3 sennep. 4 gluten. 5 selleri. 6 hasselnøtt. 7 mandel. 8 fisk.
9 hvetemel. 10 egg. 11 lupin. 12 soya. 13 spår av nøtter. 14 skaldyr. 15 bløtdyr

BRASSERIET

NYTTÅR 2025 - VEGETAR

SNACKS

*Rockefeller Østers
og
Socca med pepperrottrømme og syltet løk*
1, 2, 10

MENY

Carpaccio på beter, variasjon av beter, bergamotsjelé og mini-popcorn
2

Emmer-risotto med stekt sopp og steinsopp-espuma
1, 2, 10

Grillet kålrot, kålrot-velouté og vegansk XO-saus
1

*Confit av rotselleri, puffet bokhvete, hvit trøffel,
selleripuré med miso, sellerimarmelade, og saus laget av vinterspinat*
1, 2, 4, 5

Sitronis servert i sitt skall med sitronverbena-crumble og friske urter
1

Posjert pære med saltet karamell, mascarponekrem og fennikelmarengs
1, 2, 10

Meny: 1295,- per person **Vinparing:** 1150,-

1 melk. 2 sulfitt. 3 sennep. 4 gluten. 5 selleri. 6 hasselnøtt. 7 mandel. 8 fisk.
9 hvetemel. 10 egg. 11 lupin. 12 soya. 13 spår av nøtter. 14 skaldyr. 15 bløtdyr