



CHEF'S MENU

MENU 1

595,-

STARTER

CON CARNE SUPPE

Flank steak, sopp, tomat, bønner, løk, koriander, nachos

(soya, sesam, sulfitter)

Con Carne soup, mushrooms, tomato, beans, onion, coriander, nachos

MAIN

PESCADO

Kokkens valg av fisk, søtpotetkrem, koriander rødpesto crust, gremolata, syltet kål

(melk, fisk, sulfitter)

Chef's choice of fish, sweet potato cream, coriander, red pesto crust, gremolata, pickled cabbage

DESSERT

CARAVANA

Cottage cheese, sitron, mango chutney, crumble, *(melk, havre, sulfitter)*

Cottage cheese, lemon, mango chutney, crumble

MENU 2

695,-

STARTER

AHUMADO

Røkt hvit fisk, søtpotetkrem, syltet agurk, pico de gallo, syltet rødløk

(fisk, melk, sulfitter)

Smoked white fish, sweet potato cream, pickled cucumber, pico de gallo, pickled onion

MAIN

CARNE DE ÁCIDO

Ytrefilet av vill sau, søtpotetpure, beter, gremolata, baconstøv, *(melk, Sulfitter)*

Sirloin of wild sheep, sweet potato pure, beets, gremolata, bacon dust

DESSERT

CIELO

Sjokolade delice, luftig sjokolade mousse, kokos og lime sorbet, flan med chili flakes og røkt havsalt, *(hvet, egg)*

Chocolate delice, chocolate mousse, coconut and lime sorbet, flan with chili and smoked sea salt