

# 3 RETTERS FESTMENY 2018

## 2 ALTERNATIVE FORRETTER

**GRAVET LAKS MED SHIITAKE  
OG PEPPERROT AIOLI** (E/G [HVETE] SO/F)

**HUSETS VÅRRULLER  
MED KYLLING/SCAMPI OG PLOMMEDIPP** (SK/G [HVETE])

Vinanbefaling: Von Winning Riesling Weingut  
kr 440/flaske, kr 110/glass

## 2 ALTERNATIVE DESSERTER

**MOCCA PANNA COTTA**  
(G/E/M/N [MANDLER/HASSEL/CASHEW])

**BRUNOSTISKREM** (M/E)

Vinanbefaling dessertvin:  
Cazes Muscat de Rivesaltes kr 510/flaske

## 3 ALTERNATIVE HOVEDRETTER

PRISENE GJELDER INKL. FORRETT OG DESSERT

**KIMCHI-RIBBE MED WOKGRØNNSAKER  
OG NUDLER** (G [HVETE]/E)  
kr 465 (pris for tre retter)

**GINDARA TORSK  
MED MISO-SAUS OG SØTPOTETER** (E/SU/L/SE/SO/SF)  
kr 465 (pris for tre retter)

**CRISPY DUCK MED THAIURTER,  
HOISINDIP OG TYNNE PANNEKAKER** (G [HVETE]/E)  
kr 495 (pris for tre retter)

Vinanbefaling rødvin:  
Masi Barbera d'Alba Superiore kr 530/flaske  
Nervi Gattinara, Nervi Cantine kr 690/flaske

## SHARINGMENY

**VÅRRULLER** (SK/SF/G [hvete]/F)  
**TEMPURA SCAMPI**  
(G [hvete]/E/SO/SE/SK/F)

**GRAVET LAKS** (E/G [HVETE] SO/F)  
**KYLLING SATAY** (F)  
**KIMCHI BAO BUNS** (G [hvete]/E)  
**HUSETS SORBET** (VEGANSK)  
kr 495/pers.

## 3 RETTERS VEGETARISK/VEGANSK

**GRILLET AUBERGINE** (SF/SE) (VEGANSK)  
**PAD THAI VEGETAR** (SO/E/N [cashew])  
(Eller vegansk uten egg)  
**HUSETS SORBET** (VEGANSK)  
kr 395 (pris for tre retter)

Vi tilpasser for allergier og andre ønsker

### ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri (S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B)  
Vennligst si ifra om eventuelle allergier.