

Sommermeny

Menyen kommer i tre serveringer

Hjemmebakt maskebrød med urteaioli
Ferske reker med sitron
Rødbetlefse med hurtigmarinert fisk, paprikasalsa og korianderaioli
Langtidsstekt kalvetunge med løksyltetøy og puffa byggryn
Krabbeshot med timianolje og tangstøv

Dagens fisk med ramsløkbyggotto, marinert rødløk, rekechips og
sitron- og basilikumsaus

eller

Langøya-kalv sous vide med askebakt søtpotet og urtesmør,
fermentert squash
og lys spiskummensaus

Rugbrødpudding med rømmeskum, friske bær, karamellisert havre og
ville blomster



Priser:

3-retter:

595 kr

Forrett:

225 kr

Hovedrett:

340 kr

Dessert:

120 kr

