

Sommermeny

Menyen kommer i tre serveringer

Hjemmebakt maskebrød med urteaioli
Ferske reker med sitron
Crisp av surdeigsbrød med husets røkte ørret, brent fennikelaioli, sylta
agurk og blomkål
Sprøstekt bacon fra slakter Tomi, pærechutney, mjødurtsirup fra
Håndplukka og bergmynte fra øya
Surmekshot med geitost, pulverisert blåbær og urteolje

Confitert villaks med couscous-salat, fermentert reddik, syrlig urtesaus
og ramsløkcrisp

eller

Langøya-kalv sous vide på blomkålkake med sommersalat, hvit BBQ-
saus og
crispy papadum

Matcha-kjeks i lag med limemascarpone, myntepesto, sesongens bær
og
blomster fra Langøya



Priser:

3-retter:

595 kr

Forrett:

225 kr

Hovedrett:

340 kr

Dessert:

120 kr

