Esmeralda

Julemeny

Trykk på en kategori for å gå direkte dit

Julelunsj · Forretter · Hovedretter
Desserter · Treretters

Julelunsj

Esmeraldas julelunsj 389

Et utvalg av julens favoritter: ribbe, pinnekjøtt, rødkål, akevittgravet laks med eggerøre, julesild fra Brødrene Berggren og manchego med fikenmarmelade. Serveres med et variert utvalg av brød.

By, E, F, H, L, M, R, S

Sildetallerken 289

Julesild, appelsinsild, sursild og tomatsild, servert med kokt egg og rugbrød.

E, F, H, L, M, R, Su

Ribbesmørbrød 279

Pannestekt ribbe på lunt landbrød med sennepsmajones og syltede grønnsaker: blomkål, rødløk og agurk.

E, H, Hvr, L, M, S, Sa, Se, So

Forretter

Reinsdyrcarpaccio 279

Med parmesan, trøffelmajones, ruccola, fritert kapers og sprø jordskokkchips.

E, L, M

Dill- og akevittgravet laks 249

Gravet på huset med dill og akevitt. Serveres på nystekt blinibrød med sitronrømme, ørretrogn og rødløk.

By, E, F, H, L, M, R

Hovedretter

fra kl. 12.00

Juletallerken 495

Ribbe, julepølse og medisterkake med rødkål, surkål, ovnsbakte poteter og julesaus.

E, H, L, S, Se, So

Ribbetallerken 495

Ribbe med rødkål, surkål, ovnsbakte poteter og julesaus.

E, H, L, M, S, Se, So

Pinnekjøtt 585

Med vossakorv, rotmos, ovnsbakte poteter og sjysaus.

L, S, Se

Pannestekt juletorsk 465

Med rotmos, rosettkål, ovnsbakte poteter, sprøstekt bacon og baconfett.

F, L, M

Desserter

Riskrem 149

Med jordbærcoulis.

L, M

Karamellpudding 169

Med krem og karamellsaus.

E, L, M

Treretters julemiddag

fra kl. 12.00

Forrett
Dill- og akevittgravet laks

Hovedrett
Juletallerken, ribbetallerken eller pinnekjøtt

Dessert
Riskrem med jordbærcoulis

Med juletallerken

745 per person

By, E, F, H, L, M, R, S, Se, So

Med ribbetallerken

745 per person

By, E, F, H, L, M, R, S, Se, So

Med pinnekjøtt

815 per person

By, E, F, H, L, M, R, S, Se

Allergener

Forklaring til kodene i menyen.

By	Bygg	**R**	Rug
E	Egg	**S**	Sennep
F	Fisk	**Sa**	Sesam
H	Hvete	**Se**	Selleri
Hvr	Havre	**So**	Soya
L	Laktose	**Su**	Sulfitt
M	Melk		