



Høst menyer 01 september – 01 november

Selskaps meny for grupper over 10 pers

Gruppemenyer

Gruppemenyene gjelder kun for hele bordet
bestille bare én meny for alle.

Hvis dere alle ønsker forskjellige retter, bruk *à la carte* nedenfor.

A 595

Høst suppe

dagens

-

Vestfold kyllingbryst

Selleri pure, sopp, estragon saus

-

Sitron-ostekake

Blåbær kompott, sitronkrem

B 695

Antipasti mixto

(delings rett)

*Italiensk spekemat, buffalo mozzarella, nøtter, oliven,
paprika, focaccia, aioli*

-

Sterling kveitefilet

Hollandaise, broccolini, poteter

-

Sitron cheesecake

Sitronkrem, blåbær kompott

C 765

Norsk chevre

Pærer, valnøtter, balsamic

-

Grillet Norsk kalv entrecote

Selleripure, sopp, spinat, peppersaus

-

Creme brûlée

Karamellisert vaniljekrem, sorbet



À LA CARTE

Delingsrett

Antipasti mixto / 2-3 pers / til hele bordet **498**

Italiensk spekemat, buffalo mozzarella, nøtter, oliven,
escalivada, focaccia, aioli, pesto

Småretter

Suppe **165**

dagens

-

Grillet kamskjell **225**

Blomkål, chorizo, urte

-

Tunfisk tartar **198**

Avocado, sitrus, kapers

-

Norsk chevre **185**

Pærer, valnøtter, balsamic

Fra Grillen

Våre hovedretter er stekt over flammegrill, penslet med brun urtesmør

Vi serverer ren og enkelt med potet-selleripure og saus.

Ønsker du mer – se på tilbehør liste v ankomst

Norsk kalv entrecote 60° **398**

Peppersaus

Sterling kveitefilet **388**

Hollandaise

Vestfold Kyllingbryst **298**

Estragon saus

klassisk burger n fries

Salat, tomat, løk, cheddar-ost, sprøstekt bacon,

RO-dressing **329**

Våre desserter

Creme brulee **185**

Karamellisert vaniljekrem, sorbet

Tiramisu **180**

Italiensk klassiker lagt riktig – gjestens favoritt

Sjokoladefondant **195**

Karamelliserte nøtter, salt, vaniljeis

Sitron-ostekake **180**

Blåbær kompott, sitronkrem

les under bestillingsreglene ↓



*Vennligst forstå at det å avbestille et bord for sent kan ha økonomiske konsekvenser for restauranter.
Vennligst respekter dette. 🙏*

*Vi tilbyr ikke pizza til større grupper fordi vi ikke kan lage mange samtidig på samme bord
Vær oppmerksom på at ingrediensene kan endres uten varsel avhengig av kvalitet eller tilgjengelighet.*

MED FORHÅNDSBESTILING

- Minimumsbestilling er 1 hovedrett per person
- Må sende inn menyen på e-post i god tid og få bekreftelse
- Forhåndsbestillinger gjelder kun for hele bordet- vi aksepterer ikke delebestillinger
- Anbefaler at alle i selskapet har samme antall retter (slik at alle kan spise sammen)
 - Vennligst informer oss om allergier før du kommer
- Faktura er mulig hvis du er et selskap og forhånds bestille, sender forespørsel på forhånd med org/ehf
 - Barn (under 12år) kan bestille ved ankomst fra barnemenyen.
 - Vi har **vegetarretter** tilgjengelig på forespørsel.
- Våre **chambré sepereè** er tilgjengelig for grupper mellom 10 pers og 14 pers – må avtales på e-post
Det kreves en forhåndsbestilt 2-3 retter meny for hele bordet..

UTEN FORHÅNDSBESTILLING

*Det kan bli lengre ventetid på mat og service spesielt på store grupper.
Det kan hende at ikke alle retter på meny er tilgjengelige.
Maten kommer kanskje ikke samtidig, avhengig av bestillingen din.
Hvis vi har det veldig travelt da kan vi be om forhåndsbestilling
Et regning per bord / kan deles i 2 etter ønske*

Avbestillingsgebyr

*For hele bordet vi ønsker 1 ukes varsel v kansellering
For sene endringer krever vi 24 timer / 500,- per person*

Betales med kort eller vipps

*Når du bestiller menyen, godtar du disse vilkårene
Velkommen til RO*

Vi vil gjøre vårt beste for å sikre at du får en god opplevelse hos oss 🙏