



01 september – 01 november  
**Kvelds a la carte meny 1600**

### **Snacks**

**Foccacia /aioli 95**

**Marinerte oliven 95**

**Blandede nøtter 85**

### **Delingsrett**

**Antipasti mixto / 2-3 pers 498**

Italiensk spekemat, buffala mozzarella, nøtter, oliven, escalivada, focaccia, aioli

### **Småretter**

**Suppe 165**

Spør servitør

-

**Grillet kamskjell 225**

Blomkål, chorizo, urte

-

**Tunfisk tartar 198**

Avocado, sitrus, xv

-

**Norsk chevøre 185**

Pærer, valnøtter, balsamic

### **Lantidskøkt / slow-food / Hovedretter**

**Agnello brasato 465**

langtidskøkt lam med rotgrønnsaker, vin og friske urter.  
Trøffel poteter / focaccia

**Lasagne bolognese 348**

lag med fersk pasta, kjøttsaus, mozzarella, bechamel, granapadano, Salat og hvitløksbrød

### **Våre Burgere**

180grm kvernet shortrib av norsk storfe, servert i grillet surdeigsbrød.

**Klassiske Burger 250**

Sprøstekt bacon, cheddar ost, salat, ro dressing

**Chefs Burger 250 (anbefales)**

Sprøstekt bacon, cheddar ost, syltet Jalapeno, mild chili dressing



## **Fra Grillen**

Våre hovedretter er stekt over flammegrill, penslet med brun urtesmør

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

*Ønsker du mer – se på tilbehør liste*

**Norsk kalv entrecote 60° 398**

Peppersaus

**Sterling kveitefilet 388**

Hollandaise

**Vestfold Kyllingbryst 298**

Estragon saus

## **Velg tilbehøret ditt til grillretter**

**Stekt små poteter, rosmarin, hvitløk 89**

**Pommes frites / salt 79**

**Trøffel frites / trøffelolje, grana padano, majo 98**

**Søtpotet fries / salt 98**

**Flamme grillet broccolini / chili dressing, ristet mandler 89**

**Stekt sopp / hvitløk, spinat, persille 89**

**Friske salat / balsamic vinægrette 85**

## **Våre hjemmelagede desserter**

**Creme brulee 185**

Karamelisert vaniljekrem, sorbet

**Tiramisu 180**

Italiensk klassiker lagt riktig – gjestens favorite

**Sjokoladefondant 195**

Karamelliserte nøtter, salt, vaniljeis

**Sitron-ostekake 180**

Blåbær kompote, sitronkrem

**Affogato 98**

Den perfekte liten italienske avslutningen

Vaniljeis og en shot med varm espresso kaffe (helles over)

Servert med biscotti kjeks