

bread & wine
RESTAURANT

FORRETT

HVAL — 225

Pannestekt hvalkjøtt servert med friske grønnsaker og soppsaus
Inneholder: Hvitløk, Kan inneholde spor av fisk

FISKESUPPE — 245

Inneholder: melk, selleri, fisk, skalldyr

TAPAS — 389

3 forskjellige oster, kjøttpålegg, marmelade, aioli og oliven servert med hjemmelaget focaccia
Inneholder: Melk, gluten, svinekjøtt, hvitløk, sitron

BRUSCHETTA — 189

Cherrytomater vendt i basilikumpesto på ristet brød
Inneholder: Parmesan, gluten, nøtter

Desserten

APPLE AND PEAR CRUMBLE — 199,00

kompott av epler og pærer kokt i sider, toppet med ristet smuleblanding og vaniljeis,
Inneholder: Melk, Laktose, gluten

BRUNOST IS — 159,00

kremer brunostis servert med en smuldretopping og et utvalg friske bær.
Inneholder: Melk, Laktose, Gluten

AFFOGATO — 159,00

Vaniljeis med et shot espresso
Inneholder: Laktose

HOVEDRETT

LAKS FRA NORD-NORGE — 425,00

200g laks med Potetpuré, mini-brokkoli og delikat hvit smørsaus
Inneholder: Fisk, laktose, dill, sitron

REINSDYRKJØTT FRA FINMARK REIN — 519,00

Reinsdyr fra Nord-Norge, servert med potetpuré mini-brokkoli og soppsaus
Inneholder: Melk, hvitløk, løk

ANDEBRYST — 495,00

Bjørnebærsaus, mini-brokkoli, potetpuré
Inneholder: Melk

VEGANSK STEKT AUBERGINE — 395,00

Stekt aubergine med vegansk hvitløkskrem, tomat og tørket mynte, servert med hjemmelaget brød
Inneholder: Gluten, hvitløk

LAMMESKANK — 475,00

Langtidsbraisert lammeskank i en rik rødvin- og urtesaus, servert med kremer Potetpuré og grønnsaker.
Inneholder: melk, selleri, sulfitter

REIN BURGER — 319,00

Karamellisert løk, stekt bacon, lagret cheddar, pickles, tomat og salat. Serveres med steakhouse-frites og ketchup
Inneholder: Egg, Gluten, Melk, svin, Sennep