NYTTÅRSAFTEN · 31. DESEMBER

2026

5-retters nyttårsmeny

698,- PER PERSON

NEW STYLE SALMON SASHIMI

Laksesashimi med scampi, lakserogn, sprø hvitløk, friske småskudd, vårløk og reddik. Serveres med en frisk pasjonsfruktsaus med tabasco.

POP RICE & MONEY BAGS

Sprø ris med scampi, og friterte dumpling fylt med storfekjøtt. Serveres med mango- og chilisaus samt asiatisk chilisaus.

TUNA TATAKI

Lettgrillet tunfisk med sprø jordskokk, karrimajones og jalapeñosaus.

GRILLET LAMMECARRE

Grillet lammecarré med puré av søtpotet, potet og rødbete. Serveres med gulrøtter og rødvinssaus med yuzu.

NYTTÅRSDESSERT

En søt avslutning på årets siste middag.

Allergener: Fisk, skalldyr, soya, sesam, hvete, egg, melk, og sitrus.

GODT NYTT ÅR

NYTTÅRSAFTEN · 31. DESEMBER

2026

Vegansk 5-retters nyttårsmeny

698,- PER PERSON

GRILLET ASPARGES

Grillet asparges med ponzu. Serveres med puré av rødbete og søtpotet, og sprø jordskokk.

SO GAU

Dumplings med sopp, spinat og trøffel. Serveres med soya- og ponzusaus.

VEGAN ON CHIPS

Kongesopp, tofu, reddik og sesam med ingefær og koriander på sprø chips.

VEGANSK «ROASTED DUCK» MED MASSAMAN

Vegansk «and» i massaman-curry med kokosmelk, løk og potet. Toppet med sprø purreløk.

Inneholder gluten. Glutenfritt alternativ: vegansk pad thai.

KALA COCO

Sjokoladekule med kokosmousse og ananas. Serveres med sorbet.

Allergener: Soya, sesam, hvete, og sitrus.

GODT NYTT ÅR

NYTTÅRSAFTEN · 31. DESEMBER

2026

3-retters nyttårsmeny

NEW STYLE SALMON SASHIMI

Laksesashimi med scampi, lakserogn, sprø hvitløk, friske småskudd, vårløk og reddik. Serveres med en frisk pasjonsfruktsaus med tabasco.

GRILLET LAMMECARRE

Grillet lammecarré med puré av søtpotet, potet og rødbete. Serveres med gulrøtter og rødvinssaus med yuzu.

NYTTÅRSDESSERT

En søt avslutning på årets siste middag.

Allergener: Fisk, skalldyr, soya, sesam, og sitrus.

GODT NYTT ÅR

NYTTÅRSAFTEN · 31. DESEMBER

2026

Vegansk 3-retters nyttårsmeny

585,- PER PERSON

VEGAN POKE

Sopp, tomat, avokado og vannmelon med sesam, ingefær og koriander. Serveres med edamame, salat og chiliponzu.

VEGANSK «ROASTED DUCK» MED MASSAMAN

Vegansk «and» i massaman-curry med kokosmelk, løk og potet. Toppet med sprø purreløk.

Inneholder gluten. Glutenfritt alternativ: vegansk pad thai.

KALA COCO

Sjokoladekule med kokosmousse og ananas. Serveres med sorbet.

Allergener: Soya, sesam, hvete, og sitrus.

GODT NYTT ÅR