

LUNCH

7. - 10.4.
11:30 – 14:00

2 Courses 30
3 Courses 39

STARTERS

Stracciatella

Stracciatella, tomato, sardelles, capers and Kalamata olives
Stracciatellaa, tomaattia, sardelleja, kapriksia ja kalamata-oliiveja
10

Fish Terrine

Fish terrine, pan fried leeks, leek mayonnaise and dill
Kalaterrini, paistettua purjoa, purjomajoneesia ja tilliä
10

Tartar

Local beef tartar, Dijon mustard, capres and onion
Tartar kotimaisesta naudanlihasta, Dijon -sinappia, kapriksia ja sipulia
10

Bread and Butter

4

MAINS

Aubergine

Roasted aubergine, hummus, miso, chili and sesame seeds
Paahdettua munakoisoa, hummusta, misoa, chiliä ja seesaminsiemeniä
25

Lamb neck

Grilled lamb neck, red wine sauce, beluga lentils and grilled carrots
Grillattua karitsan niskaa, punaviinikastiketta, beluga -linssejä ja grillattuja porkkanoita
25

Catch of the day

Sandefjord sauce, pan fried fennel and potatoes
Päivän tuoretta kalaa, Sandefjordin kastiketta, paistettua fenkolia ja perunaa
25

SWEETS

Crème brûlée

9