

## 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  
Kalaterriini, paistettua purjoo, 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