



Forretter / Starters

Cæsar salat med kylling og urtekrutonger

Chicken Cæsar salad with herb croutons

95,-

Nyskåret Parmaskinke med fersk parmesan

Freshly sliced Parma ham and grated parmesan cheese

105,-

Hvitvinsdampede blåskjell med koriander og chili

Steamed mussels with coriander and chili

115,-

Trio av Norsk krabbe, avokado og kapers

Trio of Norwegian crab, avocado and capers

120,-



Hovedretter / Main courses

Grillet rib eye av okse, våre egne tørkede tomater, potetpure med hvitløk

Grilled rib eye beef, home dried tomatoes, garlic mash potatoes

265,-

Ytrefilet av hjort med rosenkål og timiansaus

Roasted venison filet, with brussels sprouts and thyme sauce

275,-

Ovnsbakt torsk med tomat og basilikum, persille ratte poteter

Baked cod with tomato and basil, parsley ratte potatoes

245,-

Bakt kveite, med gressløk og ingefær, saus American

Baked halibut filet, chives and ginger, sauce American

265,-



Dessert / Desserts

Sjokoladefondant med hjemmelaget vaniljeis

Chocolate fondant with homemade vanilla ice cream

105,-

Crème brûlé med dagens sorbet

Crème brûlé with today's sorbet

95,-

Mezzo's is- og sorbettallerken

Mezzo ice cream and sorbet plate

95,-

Utvalgte norske og europeiske oster

Selection of Norwegian and European cheese

105,-