

Tapas

—
2020

Kan inneholde: gluten, melk, egg, nøtter, soya, fisk, skalldyr, bløtdyr, selleri, sennep.

Tapas liten – Kr. 405,- pr. pers.

Kjøttboller i tomatsaus, chorizopølser, kyllingvinger, lakseruller, pastasalat med grønnsaker, hummus, tzatziki, oliven, fetaost, pesto, tomatpesto, aioli, focacciabrød.

Tapas medium – Kr. 455,- pr. pers.

Kjøttboller i tomatsaus, chorizopølser, cevichesalat, soyamarinerte kyllingstrimler, småpoteter, scampi sweet chili, lakseruller, pastasalat med grønnsaker, hummus, tzatziki, oliven, fetaost, pesto, tomatpesto, aioli, og focacciabrød.

Tapas stor – Kr. 570,- pr. pers.

Kjøttboller i tomatsaus, chorizopølser, cevichesalat, soyamarinerte kyllingstrimler, småpoteter, scampi sweet chilli, lakseruller, ovnsdampet laksemedaljong, fenalår med jordbær og balsamicosirup, pastasalat med rød pesto og kylling, hummus med løk og cherrytomater, tzatziki, oliven, fetaost, kapersbær, pesto, tomatpesto, aioli og focacciabrød.

Sommertapas – Kr. 535,- pr. pers.

Soyamarinert kyllingfilet, honningmarinert svinekjøtt, grillspyd med lammefilet og grønnsaker, marinert scampi, kjøttboller i urtesaus, chorizzopølser, grillet ananas, amandinepoteter, cous cous salat, broccolisalat, mais, tzatziki, oliven, hvitløksmør og focacciabrød.

Jærtapas – Kr. 489,- pr. pers.

Toast med diverse oster, salat med røkt laks, chili og hvitløksmarinerte reker, kjøttboller i tomatsaus, soyamarinerte kyllingstrimler, hjemmelagde pølser, nypotetsalat, gresskarsalat, marinert biffkjøtt på spyd, småpoteter, tomat og løksalat, pesto, hvitløksmør og focacciabrød.

Tapas

—
2020

Kan inneholde: gluten, melk, egg, nøtter, soya, fisk, skalldyr, bløtdyr, selleri, sennep.

Tillegg

Fenalår med jordbær og balsamicosirup	Kr. 31,- pr. pers.
Cevichesalat	Kr. 31,- pr. pers.
Pastasalat med grønnsaker	Kr. 29,- pr. pers.
Pastasalat med skalldyr	Kr. 37,- pr. pers.
Nypotetsalat	Kr. 29,- pr. pers.
Kikertsalat	Kr. 37,- pr. pers.
Hummus	Kr. 18,- pr. pers.
Tomat og løksalat med jarlsbergost	Kr. 21,- pr. pers.
Tomat og løksalat	Kr. 18,- pr. pers.
Tzatziki	Kr. 29,- pr. pers.
Oliven	Kr. 29,- pr. pers.
Marinert fetaost	Kr. 21,- pr. pers.
Saltbakte mandler	Kr. 16,- pr. pers.
Aioli	Kr. 18,- pr. pers.
Basilikumpesto	Kr. 18,- pr. pers.
Tomatpesto	Kr. 18,- pr. pers.

Tapas

—
2020

Kan inneholde: gluten, melk, egg, nøtter, soya, fisk, skalldyr, bløtdyr, selleri, sennep.

Tillegg

Focciabrød	Kr. 23,- pr. pers.
Marinerte kyllingklubber	Kr. 55,- pr. pers.
Kjøttboller i tomatsaus	Kr. 55,- pr. pers.
Chorizopølser	Kr. 55,- pr. pers.
Soyamarinerte kyllingstrimler	Kr. 47,- pr. pers.
Fylte tomater med kjøttfyll og ost	Kr. 47,- pr. pers.
Fylte tomater med bacalao	Kr. 47,- pr. pers.
Steinbitboller i tomatsaus	Kr. 41,- pr. pers.
Kamskjell i kremet puré	Kr. 80,- pr. pers.
Pai med bacon og purre	Kr. 57,- pr. pers.
Pai med skalldyr og tunfisk	Kr. 67,- pr. pers.
Ovnsbakte småpoteter	Kr. 29,- pr. pers.
Dadler med bacon	Kr. 37,- pr. pers.
Scampi sweet chili	Kr. 42,- pr. pers.
Cognacdampede blåskjell	Kr. 57,- pr. pers.
Lakseruller med sennepsaus	Kr. 22,- pr. pers.

Tapas

—

2020

Kan inneholde: gluten, melk, egg, nøtter,
soya, fisk, skaldyr, bløtdyr, selleri, sennep.

Tillegg

Spekeruller

Kr. 22,- pr. pers.

Ovnsdampet laksemedaljong

Kr. 47,- pr. pers.

Tapasdessert

Kr. 75,- pr. pers.

Januar, februar, mars:

Kirsebærmousse

Kobrakake

Trøfler

April, mai, juni:

Sjokolademousse

Suksesskake jordbær med sjokolade

Jordbær med sjokolade

Juli, august, september:

Pasjonsfrukt mousse

Sitronkake

Trøfler

Oktober, november, desember:

Bringebærmousse

Krydderkake

Konfekt