

MENY

LUNSJ

FOCCACCIA CHORIZO kr. 135,-
Inneholder: hvete (gluten), melk

BAGUETT MED OST OG SKINKE kr. 105,-
Inneholder: hvete, rug, havre, bygg (gluten), sesamfrø, egg

BAGUETT MED BRIE OG SPEKESKINKE kr. 110,-
Inneholder: hvete, rug, havre, bygg (gluten), sesamfrø, egg, melk

FOCACCIA SKAGEN kr. 135,-
Inneholder: hvete (gluten), skalldyr, soya, egg, sennep

LAKSEWRAP kr. 135,-
Inneholder: hvete (gluten), fisk, egg, melk, sennep

VEGAN WRAP kr. 135,-
Inneholder: hvete (gluten)

FOCCACCIA VEGETAR kr. 135,-
Inneholder: hvete (gluten)

SNITTER kr. 55,-
Snittene kommer i 5 varianter: Reimes reker, røkelaks og egg, roastbeef, brie og spekeskinke og karbonade.
Vi anbefaler 4-5 snitter per person.

DESSERT

PASJONS PANNA COTTA MED BROWNIE OG BÆR kr. 135,-
Inneholder: melk, hvete (gluten), kan inneholde spor av nøtter

CRÉME BRÛLÉE SERVERT MED FRISKE BÆR kr. 145,-
Inneholder: melk, egg

BROWNIE kr. 90,-
Inneholder: melk, gluten, melk

MIDDAG

NORRØNA FISKESUPPE MED FOCCACCIA kr. 210,-

Fyldig og smakfull fiskesuppe med laks, gurkemeie, chilli, fenikkel og rotgrønnsaker.
Inneholder: fisk, skalldyr, sulfitt, selleri.
Foccacia: hvete (gluten)

GRESSKARSUPPE MED FOCCACCIA kr. 160,-

En deilig smakfull og vegetarisk suppe.
Inneholder: suppe: melk foccacia: hvete (gluten)

BIFF STROGANOFF kr. 255,-

Denne klassikeren lever sitt eget liv gjennom generasjoner og trender. Ikke så rart, det er en nydelig gryte som alle liker.
Inneholder: melk, selleri, hvete, rug, havre, bygg (gluten)

LASAGNE kr. 210,-

Klassisk og deilig lasagne med gode smaker.
Inneholder: hvete, durumhvete (gluten), melk

BEOUF BURGUIGNON kr. 255,-

Boeuf Burguignon, ikke lett å si, men lett å lage. Om man bare har god tid og de beste råvarer.
Inneholder: selleri, sulfitt, melk, hvete, rug, havre, bygg (gluten)

VILGRYTE kr. 255,-

Kremet og fyldig viltgryte laget på deilig hjortekjøtt. Kommer med rotgrønnsaker, potetpure og tyttebær.
Inneholder: melk

CHILI SIN CARNE MED FOCCACCIA kr. 210,-

Vegansk variant av Chilli Con Carne, servert med focaccia.
Inneholder: hvete (gluten)

TAPAS

PLUKKMAT FRA TELEMARK: KR 440,- PER PERS.

Inneholder et utvalg lokale småretter fra Telemark:

- Røkelaks med vaktelegg på toast
Inneholder: fisk, egg, hvete (gluten)
- Pannekake med rømme og røye
Inneholder: fisk, melk, egg, hvete (gluten)
- Andebryst på bakt rødløk med honning
- Husets Tapasboller
Inneholder: melk
- Spekepølse fra Brubakken
- Chevre frå Haukeli
Inneholder: melk
- Saltkokte småjordepler
- Tyting
Inneholder: melk
- Potetsalat med epler fra Gvarv
Inneholder: melk, egg, sennep
- Aioli med sting
Inneholder: egg, sennep
- Syltet plomme frå Gvarv
- Vårt eget surdeigsbrød
Inneholder: hvete (gluten)
- Flatbrød frå Skreppa
Inneholder: hvete (gluten)
- Kviteseidsmør
Inneholder: melk
- Panna Cotta med lokale bær og frukter Gård
Inneholder: melk

Obs! Rettene kan varierer utifra sesong og tilgjengelighet.

TAPASMENY: KR 370,- PER PERS

- Bærekraftig scampi
Inneholder: skalldyr
- Quiche
Inneholder: egg, melk, hvete (gluten)
- Tapaskjøttboller
Inneholder: melk
- Kyllingklubber
- Asparges og spekeskinke
- Dadler og bacon
- Saltstekte poteter
- Tapaspølse
- Aioli med sting
Inneholder: egg, sennep
- Asiatisk dip
- Tzatziki
Inneholder: egg, sennep, melk
- Tomatsalat med fetaost
Inneholder: melk
- Oliven
- Manchego
Inneholder: melk
- Marmelade
- Focaccia
Inneholder: hvete (gluten)

DESSERT

TAPAS DESSERT

Kokken bestemmer og setter sammen mange små og store søte smaker til en himmelsk dessertbuffet, eller som en symfoni på tallerken

kr. 180,-
per pers