



**SENTRALEN**  
- MATMENY -

# LUNSJ

Økologisk brød med smør fra Røros	35,-	
<hr/>		
Røkt betetartar - estragon - eggeplomme - pepperrot	135,-	
Avokado - wasabi - sesam - bonito	150,-	
Potetkrem - skorsonnerot - oksetunge - muskat	135,-	
Posjert fisk - savoykål - røkt hollandaise	165,-	
Glaserert svinekjake - løpestikke - selleri - sennepsfrø	165,-	
Andebryst - sellerirot - rosettkål - bringebær	165,-	
<hr/>		
Yoghurtis - sitron - fersk laubær - marengs	95,-	
Varm sjokoladekrem - nykjernet vaniljeis - krumkake	95,-	
<hr/>		
<b>ET SENTRALT UTVALG LUNSJ</b>	195,-	(pr. pers.)
To delretter for hele bordet - for dagens utvalg spør din servitør		

## Allergener



Skalldyr



Sesam



Nøtter



Gluten



Egg



Fisk



Hvete



Bløtdyr



Selleri



Melk



Soya



Peanøtter

















































Sennep



Svovel

# KVELDSMENY

Økologisk brød med smør fra Røros	35,-	 
Østers	(per stk) 38,-	
Avokado - wasabi - sesam - bonito	85,-	    
Lavtemperet laks - blåskjell - fenikkel - dill	135,-	  
Røkt betetartar - estragon - eggeplomme - pepperrot	105,-	 
Gratinert margbein - morkler - demi glace	95,-	 
Pasta - vinterspinat - sopp - Holtefjell XO	135,-	  
Varmrøkt koljerøre - hjertesalat - puffed byggryn	145,-	   
Potetkrem - skorsonerrot - oksetunge - muskat	125,-	
Kongekrabbe - hvitløk - smør (min 2 serveringer)	195,-	 
Posjert fisk - savoykål - røkt hollandaise	165,-	   
Tartar av hjort - fermentert sopp - rømme - rug	135,-	 
Glasert svinekjake - løpestikke - selleri - sennepsfrø	155,-	  
Angus - grillet kål - chipotle (250g for 2-4 pers.)	355,-	
<hr/>		
Gratinert ost - blåbær - surdeig	105,-	
Yoghurtis - sitron - fersk laubær - marengs	95,-	 
Marshmallows - timian - nykjernet vaniljeis	95,-	  
Varm sjokoladekrem - nykjernet vaniljeis - krumkake	95,-	  
Bakte vinterepler - yoghurtis - brunsukkersaus	95,-	 

## ET SENTRALT UTVALG

En seks retters dele-meny for hele bordet - for dagens utvalg spør din servitør

595,- (pr. pers.)

### Allergener



Skalldyr



Sesam



Nøtter



Gluten



Egg



Fisk



Hvete



Bløtdyr



Selleri



Melk



Soya



Peanøtter



Sennep



Svovel