

# Norsk

Som aperitiff anbefaler vi:

Kir (solbærlikør + hvitvin) **3,95**

Kir Royal (solbærlikør + musserende vin) **4,60**

Kir Anno Domini (solbærlikør + champagne) **8,50**

## HJEMMELAGEDE SUPPER

Fin grønn aspargessuppe med kremtopp .....	<b>4,35</b>
Hummersuppe med kremtopp .....	<b>6,95</b>

## TIL Å BEGYNNE MED

Brød .....	<b>0,90</b>	Smør og brød .....	<b>1,40</b>
Sprøtt hvitløksbrød .....	<b>2,60</b>	Brød med hvitløkmajones .....	<b>1,95</b>
Bruschetta (4 st.) (Ristet brød, tomat med hvitløk og basilikum, mozzarella, oregano)			<b>3,00</b>
Grønn salat med cherrytomater .....			<b>2,50</b>
Rucolasalat med bresaola, parmesanflak, valnøtter og cherrytomater .....			<b>5,80</b>
Salat med stekt chèvre og cherrytomater .....			<b>5,55</b>
Salat med fetaost, avokado, hardkokt egg og sort oliven .....			<b>5,70</b>
Salat med røkelaks, avokado og reker .....			<b>6,30</b>
Medaljong av "bloc de foie gras" (andelever) med kvedegelé .....			<b>6,50</b>
Manchego ost med kvedegelé og valnøtter, brød .....			<b>5,90</b>
Frityrkokt Camembert (3 st.) med blåbærsyltetøy .....			<b>5,10</b>
Steinsopp med pinjenøtter og stekt andelever i butterdeig .....			<b>9,10</b>
Beinfri vaktellår (6 st.) med mangochutney .....			<b>7,25</b>
<i>Gambas al ajillo</i> : Friterte rekehaler med hvitløk og spansk pepper, brød .....			<b>9,90</b>

## NYDELIGE SPESIALITETER (med tilbehør)

Medaljong av okse indrefilet med balsamico- eller grønnpeppersaus .....	<b>9,85</b>
Medaljong av okse indrefilet med bearnaisesaus .....	<b>9,90</b>
Strimler av okse indrefilet med chèvre saus .....	<b>9,30</b>
Kalvemedaljong "Oscar" med grønn asparges, reker og Choronsaus .....	<b>10,95</b>
Saltimbocca alla romana (tynne kalveskiver med salvie og Serranoskinke) .....	<b>9,65</b>
Casimir (strimlet indrefilet av svin i karrisau med frukt) .....	<b>8,95</b>
Medaljonger av svin indrefilet med saus av svart hvitløk .....	<b>9,10</b>
Indrefilet av lam med timiansjy eller rosmarin og hvitløksmør à la Provençale ...	<b>9,95</b>
Fersk kyllingfilet a la Pizzaiola (tomat, kapers, sort oliven, mozzarella) .....	<b>8,15</b>
Fersk kyllingfilet i fløtesaus med friske sjampinjonger .....	<b>7,85</b>
Stekt filet av friske "lubina" (førstekl. havsbass) met ristet hvitløk .....	<b>10,20</b>
Friske sjøtungefileter i dillsaus med rosépepper .....	<b>9,90</b>

## PANNEKAKE - PASTARETTER

Gratinert pannekake fylt med sjampinjonger og skinke .....	<b>7,60</b>
Conchiglie Mini Domini .....	<b>8,95</b>
Små konkylier med fløte, bacon, sjampinjonger, løk og parmesanost	
Båndspagetti med reker, squash, grønn asparges og steinsopp .....	<b>9,75</b>
Spagetti Bolognese .....	<b>8,25</b>
Makaroni med gorgonzolasaus .....	<b>9,10</b>

## DESSERTER

Sjokolademousse med pisket kremfløte .....	<b>3,95</b>
Karamellpudding med pisket kremfløte .....	<b>3,85</b>
Mascarponekrem med konfiterte vilde bær .....	<b>4,40</b>
Mangosorbet med bringebærcoulis .....	<b>4,50</b>
Vaniljeis med coulis av mango eller av pasjonsfrukt .....	<b>4,20</b>
Vaniljeis med varm sjokoladesaus .....	<b>4,25</b>
Små vannbakkels med vaniljeis og varm sjokoladesaus .....	<b>4,95</b>
Sjokoladebrownie med vaniljeis .....	<b>4,25</b>

En meny med allergener står til din disposisjon

**Inklusive MOMS**