



SNACKS

- BRØDKURV (HV)** 55
Med pomodori secchi tapenade
- MARINERTE OLIVEN** 95
- LØYROM FRA KALIX (F, M)** 225
Potet chips, gressløk, crème fraîche, rødløk og dill
- ØSTERS (BL, M, SU)**
Naturell eller New Orleans stil
- 1 st** 68
6 st 380
12 st 750
- LOKALE SPEKER FRA HEMSEDAL** 295
(HV, SU)
Coppa, salami, chorizo, syltede grønnsaker, tapenade og grissini
- VEGANSK MIDDELHAVSTALLERKEN** 295
(HV, SF, SU)
Hummus, baba ghanoush, ajvar, syltet kål, oliven og grissini

DESSERTER

- SORBET ELLER ISKREM (M)** 95
2 skjeer sorbet eller iskrem med bær
- VEGANSK CRÈME BRÛLÉE (H)** 175
Persimonkompott
Château Gravas Sauterènes, Bordeaux, France (E, SU) 125
- CRÈME BRÛLÉE (E, M)** 175
Persimonkompott
Château Gravas Sauterènes, Bordeaux, France (E, SU) 125
- SAFRAN POSJERT PÆRE (E, HV, M)** 175
Sitrus mascarpone, Biscotti og safransirup
Moscato d'Asti, Scarpa, Piemonte, Italy (E, SU) 125
- KANEL BAVAROIS (HV, M)** 175
Croissant iskrem, croissant crumble og tyttebær
Moscato d'Asti, Scarpa, Piemonte, Italy (E, SU) 125
- ÉCLAIR (HA, M, VA)** 175
Ferrero mousse, feuilletine flak, hasselnøtt og valnøtt crumble og pasjonsfruktsorbet
Château Gravas Sauterènes, Bordeaux, France (E, SU) 125
- SJOKOLADE MOUSSE KAKE (E, HV, M)** 175
Sjokolade ganache og kirsebærsorbet
Recioto della Valpolicella Classico, Allegrini 2016, Veneto, Italy (E, SU) 168
- LOKALE OSTER FRA HIMMELSPANNET & HOLTEFJELL (M)** ... 225
Hjemmelaget knekkebrød og marmelade
Recioto della Valpolicella Classico, Allegrini 2016, Veneto, Italy (E, SU) 168

FORRETTER

- VEGANSK RØDBETTARTAR (SE, SU, VA)** 195
Variasjon av betar, Dijon majones, spirer, sjøgress caviar og valnøtt crumble
Loimer Kamptal Grüner Veltliner, Weingut Loimer, Kamptal, Austria (E, SU) 190
- BURRATA & PERSIMON (HV, M, SU)** 245
Tomat confit, syltet løk, krutonger, basilikum, mynte og persimon
Nessa rose, Nessa, IGP Méditerranée, France (E, SU) 185
- HUMMER BISQUE (E, HV, M, SK, SU)** 235
Croquette, sylte agurk og fennikel
Brut, Lacroix Dunesse, Champagne, France (E, SU) 230
- KAMSKJELL (BL, E, M, SU)** 275
Salturt, citrus hollandaise, gulrot og appelsin mousselin og chips av rotgrønnsaker
Mandarossa Fiano 2023, Cant. Settesoli, Sicily, Italy (E, SU) 180
- LIV'S TARTAR (E, F, SE, SU)** 265
Med kalix løyrom, dijon majones, kapers, modnet eggeplomme, agurk og sjalottløk
Hillside Pinot Noir, Second Story Wine Company, California, USA (E, SU) 185
- HJEMMERØKT ANDEBRYST (M, SU)** 255
Safran espuma, kastanjenøtter, pak choy og appelsin
Contrefort Du Delta Côte Du Rhône, Jacques Frelin Vignobles, Rhône, France (E, SU) 169

HOVEDRETTER

- SELLERIROT-STEAK (B, M, SL)** 335
Hvitløk og appelsin beurre noisette, parmesan, ristet pinjekjerner, cispy kål og beluga linser
Riesling Trocken, Weingut Grohl, Rheinhessen, Germany (SU) 165
- SALAT NIÇOISE (B, E, F, S, SF)** 365
Sautert Yellowfin tunfisk (saku), soyamarinert egg, granateple, edamame bønner, pak choy, mizuna og sesamdressing
Riesling Trocken, Weingut Grohl, Rheinhessen, Germany (SU) 165
- PIGGVAR MEUNIÈRE (F, HV, M)** 485
Beurre noisette, kapers, persille, dill, sitron, pepperrot, baby gulrøtter og gourmet poteter
Chardonnay, Maison Roche de Bellene, Bourgogne, France (E, SU) 215
- KYLLING PARMA OG POTETSTAPPE (M)** 395
Marinara saus, parmesan, mozzarella, hvitløks potetstamp og grillet salat
Loimer Kamptal Grüner Veltliner, Weingut Loimer, Kamptal, Austria (E, SU) 190
- INDREFILET (M, SL, SU)** 495
Gratin dauphinoise, sellerirot puree, hvitløksautert brokkoli og portvinssaus
Barbera d'Alba, Cadia, Piemonte, Italy (E, SU) 198
- PASTA**
- PASTA FREGOLA (E, HV, M)** 335
Zucchini, mais, mynte, basilikum, pecorino, hvitløk, smør og sitron
Mandarossa Fiano 2023, Cant. Settesoli, Sicily, Italy (E, SU) 180
- LINGUINE & VONGOLE (BL, E, HV, M, SU)** 295
Hvitløk, persille, chili, hvitvin, sitron og smør
Riesling Schiefer Steillage Feinherb, Mosel, Germany (E, SU) 159
- RIGATONI & STEAK (E, HV, M, SE)** 345
Skogsopp, hvitløk, fløte, dijon sennep, parmesan og urter
Corte Giara Valpolicella, Allegrini, Veneto, Italy (E, SU) 175

SIGNATURER

- PORTERHOUSE STEAK Omaha, Nebraska (M, SL, SU)** 1450
Tomat confi salat, pommes frites, hvitløk broccolini, portvinssaus og bearnaise smør
Mediterra, Poggio Al Tesoro, Tuscany, Italy (E, SU) 215

* Serveres for 2 personer, tar minimum 30 minutter å forberede seg til perfektjon. I løpet av denne tiden anbefaler vi gjerne noe godt i glasset