

Tapasretter

For et fullt måltid anbefaler vi ca.3 retter per persjon.

Vårruller med kylling og scampi (2 stk) Allergener: skalldyr, fiskesaus.	65,-
Gratinert Kamskjell ingefærsmør Allergener: fiskesaus, bløtdyr, melk, egg, sennep.	65,-
Søtpotet Fries chilimayo. Allergener: egg.	75,-
Kyllingvinger tamarindglaze Allergener: fiskesaus, sesamfrø.	85,-
Grillet Entrecôte sellerisalat Allergener: hvetegluten, fiskesaus, selleri, bløtdyr, soya.	95,-
Hjort tamarindsaus, rekechips (Kaldrett) Allergener: fiskesaus, skalldyr(kun i rekechips).	95,-
Pannestekt laks mangosalsa Allergener: fisk	105,-
Misotorsk syltet reddik, reddikspire Allergener: fisk, soya.	115,-
Braisert Svinekjake egg, syltet sølvløk Allergener: egg, soya.	115,-
Tempura Scampi fiskecurry, (2 stk) Allergener: hvetegluten, skalldyr, fisk, soya.	125,-
Lammerull aubergine ratatouille. Allergener: soya, peanøtter.	125,-
Foie Gras Canapéer epler à la Saigon(2 stk) Allergener: sulfitt, hvetegluten, soya.	129,-

DESSERT

Pasjonsfrukt Crème Brûlée Allergener: melk, egg.	65,-
Kaffe Crème Caramel Allergener: melk, egg.	65,-

Vi har dessertvin!

SNACKS

Wasabi, Japansk potetgull	45,-
Teriyaki, Japansk potetgull Allergener: hvete, soya.	45,-
Rekechips Allergener: skalldyr.	25,-/40,-

SAKE

Mutemuka Sake(6cl)	85,-
Tsuru-Ume Yuzu(6cl)	85,-
Shiso Umeshu(6cl)	85,-
Soma No Tengu(6cl)	95,-
Terada Honke Katori 90(6cl)	105,-
Kiss of Fire J.Daiginjo(6cl)	105,-

Sake Flight (4x4cl) 255,-

SPARKLING

*s=Contains sulfur d. & sulfites

Prosecco

75,-/365,- *s

Cava, Juvé Y Camps

95,-/545,- *s

Crémant Jura, Tissot

100,-/595,- *s

BBF Cremant Jura, Tissot

145,-/865,- *s

Delemeny

Hjort
Vårruller

..

Misotorsk
Kamskjell
Kyllingvinger

..

Brasert Svinekjake
Lammerull

..

Dessert

375,- per person
(minimum 2 personer)

...

Prøv delemenyen med
vinmeny eller sammen med
Sake.

Vinmeny 5 glass
465,- per person