

Barnemeny

Pølse med Brød

65,-

Kyllingnuggets(6 stk.)
med pommes frites

115,-

1624
RESTAURANT & BAR

17. MAI MENY

Insalata di asparagi e feta

Asparges, fetaost, hjertesalat,
cherrytomater, reddik, sylta rødløk,
pinjekjerner, balsamicodressing

*Asparagus, feta cheese, baby romano
salad, cherry tomatoes,
radish, pickled red onion, pine nuts,
balsamico dressing*

Sulfitt, melk, pinjekjerner

255,-

Prosciutto crudo

Prosciutto crudo, salumi e formaggi
Utvalgte spekeskinker og oster serveres
med tilbehør og focaccia

*Cured ham and cheese served with sides
and focaccia*

Gluten (hvete), melk, nøtter

219,-

Pasta Alfredo

Pasta med kremet parmesansaus og
kyllingbryst

*Pasta with creamy parmesan sauce and
chicken breast*

Melk, gluten (hvete)

269,-

Pasta n'duja 

N'duja, rigatoni scampi, chili, hvitløk, cherrytomater

N'duja, rigatoni, scampi, chili, garlic, cherry tomato

Melk, egg, gluten (hvete), skaldyr, (svinekjøtt)

279,-

Asparges risotto

Risotto, asparges, erter, sitron, parmesan

Risotto, asparagus, green pea, lemon, parmesan

Melk

239,-

Filetto di Manzo

180g indrefillet av okse, selleripure, sesongens grønnsaker, trøffelsmør, bakte poteter, bordelaisesaus

180g beef tenderloin, celeriac puree, seasonal vegetables, truffle

butter, oven roasted potatoes, bordelaise sauce

Melk, sulfitt, selleri

475,-

Merluzzo & Coppa

Posjert skrei, erter cassolette, coppaskinke, reddik, røstipotet, brunet smør hollandaise.

Poached cod, green pea cassoulet, coppa, reddish, rosti

potatoes, brown butter hollandaise

Melk, fisk, sulfitt, egg

415,-

Fragole e mascarpone

Mascarponekrem, jordbær, savoiard, rabarbra, marengs

Mascarpone cream, strawberries, savoiard, rhubarb, meringue

Gluten(hvete), melk, egg

149,-

Cheesecake al pistacchio

Ostekake med pistasj

Pistachio Cheese cake

Egg, melk, gluten (hvete), nøtter (pistasj)

159,-

Sorbetto gelato

Et utvalg av iskrem og sorbet

Selection of ice cream and sorbet

Egg, melk

129,-