

### **Forretter**

Svineknoke under press med syltet løk, rugsprøtt og dijonstrøk  
129,-

Vannbakkels med krydret laks, sellerirotkrem og agurksalat  
135,-

Braisert og pannert oksehale med tzaziki ish og ravigotsaus  
129,-

Kveite ceviche med gulbete, koriander- emulsjon og sesamknekkis  
129,-

Småhissig fisk og skalldyrssuppe med fersk fangst og sprø grønnsaker  
135,-

Blomkålpurè suppe med tørrsaltet bacon, hjemmebakket surdeigsbrød og aioli  
119,-

### **Hovedretter**

Bryst av jærske gladgris frå Nyyyt. Servert med sesong grønnsaker, jærslaw, eple- honning glaze og krydderbakte poteter  
295,-

Langtidsbakt storfe høyrygg Prima Jæren med sesong grønnsaker, sursøte grønnsaker grønn- peppersaus og hvitløkspoteter  
315,-

Ytrefilet Prima Jæren med saltbakte rotgrønnsaker, rotpurè, smågrønt, timiansaus og småpoteter  
335,-

Entrecote av jærske kalv med sesong grønnsaker, grønne saker, balsamico saus og hvitløkspoteter  
355,-

Fersk hvit fangst etter ønske og tilgang. Servert med fennikel bonanza, cidersaus og småpoteter  
295,-

### **Desserter**

Karamellisert gulrotkake med yoghurt is og valnøttrønsj  
125,-

«Djusi» sjokoladecake med salt karamell is og krydderstekte hasselsmuler  
125,-

Peanøtt mousse med banan sorbet, banankjeks og sjokoladesaus  
125,-

Dronning Maud ish med karamellisert sjokolade og sprø kjeks  
110,-

«Teiståffeisia» Karamellisert ananas med jasminris sorbet og sesamkjeks  
125,-

Tjukkmelks pannacotta med bærsorbet og frukter og sprøtt bakverk  
125,-

Endringer kan forekomme grunnet råvaresesong/ tilgang