

Forretter

Fisk & franske «fish & chips»	145,-
Konfitert torsk med gulrotkrem og agurksalat	145,-
Braisert og pannert oksehale med tzaziki ish	145,-
Ceviche med sprø grønnsaker, nøtter og rødhet- emulsjon	145,-
Småhissig fisk og skalldyrssuppe med fersk fangst og sprø grønnsaker	145,-
Blomkålpurè suppe med tørrsaltet bacon, hjemmebakket surdeigsbrød og aioli	125,-

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	355,-
Entrecote av jærskalv med sesong grønnsaker, grønne saker, balsamico saus og hvitløkspoteter	385,-
Fersk hvit fangst etter ønske og tilgang. Servert med fennikel bonanza, cidersaus og småpoteter	325,-

Desserter

Karamellisert vannbakkels med appelsinkrem, yoghurt is og valnøttrønsj	135,-
«Djusi» sjokoladecake med salt karamell is og krydderstekte hasselsmuler	135,-
Peanøtt mousse med lakris sorbet, kjeks og sjokoladesaus	135,-
Dronning Maud ish med karamellisert sjokolade og sprø kjeks	125,-
«Knust» pasjonsfrukt- terte med friskt tilbehør	135,-
Tjukkmelks pannacotta med bærsorbet og frukter og sprøtt bakverk	135,-

Endringer kan forekomme grunnet råvaresesong/ tilgang