

### **Forretter**

Konfitert torsk med gulrotkrem og agurksalat

155,-

Braisert og pannert oksehalv med tzaziki ish

155,-

Ceviche med sprø grønnsaker, nøtter og grønn emulsjon

155,-

Småhissig fisk og skalldyrssuppe med fersk fangst og sprø grønnsaker

155,-

Blomkålpurè suppe med tørrsaltet bacon, hjemmebakket surdeigsbrød og aioli

135,-

### **Hovedretter**

Jærsk gladgris. Servert med sesong grønnsaker, jærsalv, eple- honning glaze og krydderbakte poteter

295,-

Langtidsbakt høyrygg jærvige med sesong grønnsaker, sursøte grønnsaker, grønn- peppersaus og hvitløkspoteter

325,-

Velmodnet filet av jærvige med saltbakte rotgrønnsaker, rotpurè, smågrønt, timiansaus og småpoteter

355,-

Entrecote av jærvig med sesong grønnsaker, grønne saker, balsamico saus og hvitløkspoteter

395,-

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

325,-

### **Desserter**

Karamellisert vannbakkels med appelsinkrem, yoghurt is og hasselkrønsj

145,-

«Djusi» sjokoladecake med salt karamell is og friskt tilbehør

145,-

Peanøtt mousse med lakris sorbet, kjeks og sjokoladesaus

145,-

Dronning Maud ish med karamellisert sjokolade og sprø kjeks

135,-

Tjukkmelks pannacotta med bærsorbet og frukter og sprøtt bakverk

145,-

Endringer kan forekomme grunnet råvaresesong/ tilgang