

Forretter

- Bakt torsk med gulrotkrem med grønne erter og brunet smør
165,-
- Lettrøkt og krydret laks med syrlig fiskesaus og agurksalat
165,-
- Velmodnet spekemat frå Nyyyt med jærost vannbakkels og tomat- vinaigrette
185,-
- Ceviche av kveite med sprø grønnsaker, nøtter og emulsjon
165,-
- Småhissig fisk og skalldyrssuppe med fersk fangst og sprø grønnsaker
175,-
- Blomkålpurè suppe med tørrsaltet bacon, hjemmebakt surdeigsbrød og aioli
145,-

Hovedretter

- Jærsk gladgris. Servert med sesong grønnsaker, jærslaw, eple- honning glaze og krydderbakte poteter
295,-
- Langtidsbakt høyrygg av jærsk storfe med sesong grønnsaker, sursøte grønnsaker, grønn- peppersaus og hvitløkspoteter
335,-
- Velmodnet filet av jærsk storfe med saltbakte rotgrønnsaker, rotpurè, smågrønt, timiansaus og småpoteter
375,-
- Entrecote av jærkalv med sesong grønnsaker, grønne saker, aroniasaus og potet- terte
425,-
- Fersk hvit fangst etter ønske og tilgang. Servert med fennikel bonanza, cidersaus og småpoteter
325,-

Desserter

- Yoghurt is med karamellisert vannbakkels og appelsinkrem
145,-
- «Djusi» sjokoladecake med salt karamell is og friskt tilbehør
145,-
- Pistasj og hasselnougatt is med frukt eller bær av sesong
145,-
- Dronning Maud ish med karamellisert sjokolade og sprø kjeks
135,-
- Sjokolade pannacotta med frukter og sjokoladekjeks
145,-

Endringer kan forekomme grunnet råvaresesong/ tilgang