

Forretter

- Bakt torsk med gulrotkrem og brunet smør
195,-
- Tataki av jærsk storfe med rotchips og pepperrot- emulsjon
195,-
- Confitert kylling med sellerikrem og tomat- vinaigrette
195,-
- Marinert kveite med sprø grønnsaker, nøtter og spicy urte- emulsjon
195,-
- Småhissig fisk og skalldyr suppe med fersk fangst og sprø grønnsaker
195,-
- Blomkålpurè suppe med tørrsaltet bacon, hjemmebakket surdeigsbrød og aioli
175,-

Hovedretter

- Tørrmodnet jærsk gladgris frå Nytt. Servert med sesong grønnsaker, jærslaw, eple- honning glaze og krydderbakte poteter
325,-
- Langtidsbakt nakke av jærsk storfe med sesong grønnsaker, sursøte grønnsaker, grønn- peppersaus og hvitløkspoteter
365,-
- Velmodnet filet av jærsk storfe med saltbakte rotgrønnsaker, rotpurè, smågrønt, timiansaus og småpoteter
405,-
- Entrecote av jærkalv med sesong grønnsaker, grønne saker, aroniasaus og potet- terte
450,-
- Fersk hvit fangst etter ønske og tilgang. Servert med friske grønnsaker, kraftfull tomatisert saus og småpoteter
345,-

Desserter

- «Kræsja terte» med sitruskrem, frukter og karamelliserte nøtter
150,-
- «Djusi» sjokoladecake med salt karamell is og friskt tilbehør
150,-
- Yoghurt is tilsmakt rosmarin, servert med chilibreserte frukter og karamellisert hvit sjokolade
150,-
- Dronning Maud ish med karamellisert sjokolade og sprø kjeks
140,-
- Syrlig sjokolade pannacotta med frukter og sjokoladekjeks
150,-

Endringer kan forekomme grunnet råvaresesong/ tilgang