

Meny 1

775,-

Marinert chili scampi

E SK

Serveres med salatblanding og hjemmelaget chilisaus

Chili prawns served with mix of salad and homemade chili sauce

Indrefilet 250g

M SF H

Serveres med sesongens grønnsaker og rødvninsaus.
Velg mellom pommes frites og smørstekte poteter.

Beef tenderloin served with seasonal vegetables and red wine sauce. Choose between french fries and butter fried potatoes.

Sjokolade fondant

H M E

Serveres med vanilje iskrem

Chocolate fondant served with vanilla ice cream

Meny 2

765,-

Østers 3 stk

BL SF

Serveres med sitron og rødløksvinaigrette

Oysters served with lemon and red onion vinaigrette

Lammekoteletter

H E M SE

Serveres med couscous salat, smørstekte poteter, hjemmelaget brød og hummus

Lamb chops served with couscous salad, butter fried potatoes, homemade bread and hummus

Iskrem med bærkompott

M

Ice cream with berry compote

Allergener/Allergies: M melk - milk, H hvete - wheat, E egg - egg, F fisk - fish, SE sesam - sesame, CN cashewnøtt - cashew nut, PN pistasjnøtt - pistachio, PE peanøtt - peanut, V valnøtt - walnut, SK skalldyr - shellfish, MA mandler - almond, SL selleri - celery, PK pinjekjerner - pine nut, SF sulfitt - sulfite, BL bløtdyr - molluscs

Meny 3

765,-

Fritert calamari

H M E BL

Serveres med salatblanding og hjemmelaget chilisaus

Fried calamari served with mix of salad and homemade chili sauce.

Smørstekt kveite

M SF F H

Med grillet hjertesalat, smørstekte poteter og toppet med sitronsous.

Halibut fried with butter, served with grilled gem lettuce, butter fried potatoes and topped with lemon sauce.

Tiramisu

H M E

Saviordi fingerkjeks, espresso og mascarpone ost.

Meny 4

755,-

Chef's special meze

(Hele bordet må velge meny 4 for at den kan serveres)

Det startes ved å servere de kalde rettene først, deretter varme rettene. Kalde rettene består av ulike grønnsaker som er krydret og marinert over periode som gir unike smaker. Varme rettene består av ulike kjøttretter som er stekt i panna eller grillen. Avsluttes med dessert.

Our meze has a specific serving order beginning with the cold dishes followed by the warm dishes. The cold dishes consist of various vegetables seasoned and marinated over a period with spices, resulting in unique flavors. The warm dishes comprise various meat dishes that are cooked either in a pan or on the grill. Dessert as the finisher.

SEAPORT

Sørenga / Oslo