

S&PAS



JULEMENY

JULETALLERKEN 565,-

Pinnekjøtt, svineribbe, kålrabistappe, amadinepoteter, rødkål, pinnefett og julesaus.

Allergener: hvete, melk, selleri

Påfyll juletallerken: 225,- pr person

VINANBEFALING:

Tempranillo, Vina Tondonnia, Lopez de Heredia, La Rioja, Spania, 2011, 1260,-

PINNEKJØTT 565,-

Serveres med kålrabistappe, amadinepoter og pinnefett.

Allergener: melk

Påfyll pinnekjøtt: 225,- pr person

VINANBEFALING:

Edel Sider 12%, Åkre Gård, Hardanger, Norge, NV, 900,- Per flaske

NØTTESTEIK 395,-

Serveres med amadinepoteter, bakte grønnsaker og kremet soppsaus.

Allergener: sellerirot, nøtter

VINANBEFALING:

Chardonnay, Nuiton-Beauvoy Bourgogne, Cave des Hautes-Côtes, Burgundy, Frankrike, 2021, 780,-

KARAMELLKURV MED RISKREM 165,-

Bærsaus og karamelliserte mandler.

Allergener: hvete, melk, mandler

VINANBEFALING:

Moscato d'Asti, Vigna Senze Nome, Braida, Piemonte, Italia, 2021, 790,-

3-RETTES

895,- PR PERSON (Drikke er ikke inkludert)
VINNPAKKE: 499,- PR PERSON

SJØMATTALLERKEN

Pillede reker, krabbeklør, røkelaks og eggerøre. Serveres med brød, sitron og majones.

Allergener: hvete, egg, fisk, skalldyr, bløtdyr, sennep

VINANBEFALING:

Riesling, Waltraud, Torres, Penedes, Catalonia

JULETALLERKEN

Pinnekjøtt, svineribbe, kålrabistappe, kokte poteter, rødkål, pinnefett og julesaus.

Allergener: hvete, melk, selleri

VINANBEFALING:

Åkre gård, Edel 12%, Hardanger, Norge

KARAMELLKURV MED RISKREM

Bærsaus og karamelliserte mandler.

Allergener: hvete, melk, mandler

VINANBEFALING:

Moscato d'Asti, Vigna Senze Nome, Braida, Piemonte, Italia, 2021