

FORRETER frisk og appetittvekkende

Tomatbrød gratinert med ost	4,50
Hvitløksbrød med basilikumpesto	4,00
Serrano Skinke med melon	9,50
Kanariost med pære og nøtter	14,00
Rekecocktail med yoghurt dressing	11,00
Octopus Carpaccio med ingefær-sitron marinade	15,00
Oksefilet Carpaccio på krydret rosmarinolje	14,00
Tunfiskmousse med agurksalat	9,50
Kremet Karrisuppe med kardemomme og ingefær	7,00
Hummerskumsuppe smaksatt med pernot og safran	7,00
Gulrotsuppe med ingefær og curcuma	7,00
Hvitløkreker ristet i smør med sopp, hvitløk og urter	11,00
Tagliatelle med med reker i Pernot safransaus	11,00
Burgundersnegler gratinert med urtesmør, 6 stk.	11,00



HOVEDRETT rett og deilig

Svineribbe BBQ saus, stekte poteter	21,00
Mørt Hjortefilet villbærsaus, rødkål, kardemomme poteter	26,00
Lammefilet marinert med sennep, rosmarinsaus, purre-poteter	28,00
Oksefilet roquefortsaus, calvados, potetgrateng, grønnsaker	26,00
Svart Angus Steak svart salt, friterte poteter, peppersaus	28,00
Kyllingbryststriper kremet soppsaus, sveitsiske rösti	20,00
Wok "Timanfaya" kyllingbryst, reker, grønnsaker og stekt ris	20,00

Vår husspesialitet i 18 år

Chateaubriand "La Taberna" (fra 2 pers.)	28,00
Mør indrefilet sakte stekt med salviesmør, baernaise, peppersaus, unikt utvalg av grønnsaker og poteter	



FISK & SKALLDYR å nyte

Abborfilet "Saltimboca"	21,00
serrano skinke, salvie , stekte grønnsaker, poteter	
Laksebiff	24,00
stekt i olivenolje, tomater, oliven, wok-grønnsaker	
Kongereker (skrellet)	26,00
kremet tandorrisaus, basmatiris	
Fiskespesialitet "La Taberna" (fra 2 Pers.)	26,00
Laks, Abbor og Reker på hummerskumsaus, overbakt med butterdeig, servert med ris	

AUTHENTIC PARMESAN noe helt spesielt

Pappardelle	18,00
steinsoppsaus, trøffelolje, flambert med grappa	
Tagliatelle "Sirio"	18,00
kyllingbrysttærninger, soppsaus	

TAPAS SPESIAL ever fredag

Nyt en fin kveld med venner i en avslappet atmosfære. Vi serverer opptil 15 av internasjonale tapas. Kaldt, varmt og søtt! ☺

40.- p.p. (fra 2 pers. / forhåndsbestilling)



GOURMETMENY *bare for å nyte*

Gulrotsuppe med ingefær og curcuma

Tunfiskmousse med agurksalat

Gløgg sorbet

Mørt Hjortefilet

med villbærsaus, rødkål og kardemommepoteter

OR:

Abborfilet med serranoskinke og salvie
stekte grønnsaker og poteter i terninger

tir a mi su mi amor

43,-

Meny med vinparing

HVITVIN 2dl : NUBE Sauvignons blanc, Rioja

RØDVIN 2dl: RONDAN crianza, Tempranillo/Garnacha, Rioja

SHERRY 4cl: PETRO XIMÉNEZ søt

62,-

