

FORRETER frisk og appetittvekkende

OCTOPUS CARPACCIO med ingefær-sitron marinade	15
OKSEFILET CARPACCIO på krydret rosmarinolje	14
REKECOCKTAIL med yoghurt dressing og isbergsalat	11
TUNFISKMOUSSE med agurksalat	9
KANARISK OSTETALLERKEN	11
HUMMERSKUMSUPPE smaksatt med Pernot og safran	6
KREMET KARRISUPPE med kardemomme og ingefær	6
TOMATBRØD gratinert med ost	4
HVITLØKSBRØD med basilikumpesto	4
GEITOST gratinert på hvitvinsrisotto med salviesmør	9
HVITLØK REKER ristet i smør med sopp, hvitløk og urter	11
BURGUNDERSNEGLER gratinert med urtesmør, 6 stk.	9



HOVEDRETT rett og slett deilig

CHATEAUBRIAND “LA TABERNA“ (fra 2 pers.) 28
Mør indrefilet sakte stekt med salviesmør, baernaise, peppersaus, unikt utvalg av grønnsaker og poteter



OKSEFILET “CLUB“ 26
med kongereker, chutney og bakte poteter

OKSEFILET “RICHMONT“ 26
på peppersaus med fløtepoteter og grønnsaker

OKSEFILET “CARNIVAL“ 26
med risotto, rødvinsløk og grønnsaksstrimler

SPANSK OXEHALE (beinfri) 23
brasert i øl og rødvin, med urtepoteter og grønnsaker



LAMMERIBBE 26
marinert med sennep, rosmarin og hvitløk, urtepoteter

KILLINGBRYST “INDONESISK“ 19
med Sambal, sesamolje, karri, frukt, grønnsaker og ris



STEKT KYLLING ”KENTUCKY STYLE“ 19
med potetsalat og krydret tomatchutney
(beinfri / frittgående kylling)



FISK & SKALLDYR å nyte

KONGEREKER (skrellet) “HIMALAYA“ med Papadam, løk, koriander, basmatiris og Chutney	26
TORSKFILET gratinert med hollandaise, grønnsaksragu og poteter	23
LAKSEBIFF med Champagne- Pernodsaus, spinat og potetgrateng	23

VEGETARISK kjøttfrie og smakfull

INDONESISK RIS med grønnsaker, karri, sesamolje, frukt	15
SORTIMENT AV GRØNNSAKER med potetgrateng	15

HVER FREDAG noe helt spesielt

TAPAS SPESIAL

Nyt en fin kveld med venner i en avslappet atmosfære.
Vi serverer opptil 15 av våre spesialiteter. Kaldt, varmt og søtt!☺
40.- p.p. (fra 2 pers. / forhåndsbestilling)



GOURMETMENY bare for å nyte

Søt paprika fylt med TUNFISKMOUSSE og agurksalat

Kremet SELLERISUPPE med eier

MELON med portvin

Mør OKSEFILET med risotto, rødvinsløk, grønnsaksstrimler

RØDE BÆR med VANILJEIS

39.-

MENY MED VINPARING

58.-

HVITVIN 2dl : NUBE, Sauvignon blanc, Rioja

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

SØT SHERRY 4cl: Petro Ximénez

