
MENÚ DEGUSTACIÓN

Gratinert geitost på hvitvinrisotto med pære

Steinsopp-fløtesuppe med Cognac, bakt i butterdeig

Mojito Sorbet med Champagner

*Fransk andebryst med skogfruktsaus og karamelliserte epler
rødkål og gratinerte poteter*

- hvis du ikke liker kjøtt -

*Torsk med Pernot safran fløtesaus, asparges
reker & ris*

Mango Mousse

(fra 2 personer, pris per person: 36.-)

*Meny med vin akkompagnement:
52.- per person*

ANBEFALT AKKOMPAGNEMENT TIL MENYEN

| | | |
|----------------|-------------|---|
| <i>Hvitvin</i> | <i>2dl:</i> | <i>Viña Pomal, Viura-Malvacía, D.O.C. Rioja</i> |
| <i>Rødvin</i> | <i>2dl:</i> | <i>Ondarre Reserva, Tempranillo, D.O.C. Rioja</i> |
| <i>Portvin</i> | <i>6cl:</i> | <i>Sandemann, Portugal</i> |

KALDE OG VARME FORRETTER

| | |
|--|------|
| <i>Octopus Carpaccio</i> | 12.- |
| <i>Rosmarinolje og sitron, oliven og dill</i> | |
| <i>Thunfisch Carpaccio</i> | 11.- |
| <i>Sitronvinaigrette, sesamolje og wasabi-majones</i> | |
| <i>Rekercocktail</i> | 10.- |
| <i>Yoghurtsaus med konjakk og isbergsalat</i> | |
| <i>Chefsalat</i> | 8.- |
| <i>med sauterte reker, hvitløk og urter</i> | |
| <i>Blandet Salat a`la Taberna</i> | 7.- |
| <i>mit med bacon, sopp, asparges, tomat og lett ostesaus</i> | |
| <i>Hjemmelagde Kroketter</i> | 8.- |
| <i>med reker, sopp, serrano skinke, sennep og tomatsaus</i> | |
| <i>Burgundersnegler</i> | 9.- |
| <i>au grantin med urtesmør</i> | |
| <i>Hvitløk reker</i> | 10.- |
| <i>sauterte med sopp, hvitløk og urter</i> | |
| <i>Kremet karrisuppe med kardemomme og ingefær</i> | 6.- |
| <i>Hummerskumsuppe smaksatt med cognac og safran</i> | 6.- |
| <i>Tomatbrød au gratin med ost</i> | 4.- |
| <i>Hvitløkbrød med basilikumpesto</i> | 3.- |
| <i>Brød med omrørt smør</i> | 2.- |

FRA VERDENSHAVENE

| | |
|---|-------------|
| <i>Torsk</i> | <i>19.-</i> |
| <i>med Pernot safran fløtesaus, asparges, reker & Risotto</i> | |
| <i>Havabborfilet</i> | <i>19.-</i> |
| <i>på hvitvinsrisotto med Serrano skinke</i> | |
| <i>Langostinos Nr.1</i> | <i>21.-</i> |
| <i>med hvitløk, paprika, ingefær på Himalaya-salt, basmatiris</i> | |

Vi står for TAPAS!

Pris per person 40.-

Bestill på forhånd og nyt en koselig kveld med venner. Få opptil 15 spesialiteter inkludert dessert! (fra 4 personer)

Vil du ha noe uvanlig? Mye er mulig på forhåndsbestilling! For eksempel....

_ Fiskfilet, blåskjell og reker bakt i butterdeig

_ Fersk hummer

_ Saltfisk eller blåskjell fra Galicia

Personer som er allergiske mot laktose og gluten

Vi vil gjerne gi deg råd om hvilke retter som passer for deg. På forespørsel kan vi tilberede din favorittrett.

HOVEDRETT

| | |
|---|------|
| <i>Gourmetklubb</i> | 22.- |
| <i>Oksefilet med kongereker på Himalaya-salt, Chutney og gratinerte poteter</i> | |
| <i>Montevideo</i> | 21.- |
| <i>Oksefilet på peppersaus med pommes frites og grønnsaker</i> | |
| <i>Richmond</i> | 21.- |
| <i>Mør oksefilet steinsopp-fløtesaus, grønn asparges og urtepoteter</i> | |
| <i>Fransk andebryst</i> | 20.- |
| <i>Skogfruktsaus og karamelliserte epler, rødkål og gratinerte poteter</i> | |
| <i>New Zealand lammefilet</i> | 22.- |
| <i>Hvitløkskremsaug med basilikum på stekte poteter</i> | |
| <i>Chateaubriand EKSKLUSIVE LA TABERNA</i> | 26.- |
| <i>Mør indrefilet stekt med salviesmør, servert med baernaise og peppersaus, fylte og gratinerte poteter og med delikate grønnsakblandinger</i> | |
| <i>fra 2 personer, pris per person</i> | |

Mangler du favorittmaten din?

Vi oppfyller gjerne dine ønsker hvis du bestiller på forhånd. Vi holder menyen liten, slik at vi alltid kan tilby ferske produkter.

_ T-Bone Steak

_ Venison filet

_ Ribeye Steak