

Forretter

- Bakt torsk - gulrotkrem - brunet smør
205,-
- Tataki av jærsk storfe - rotchips - pepperrotemulsjon
205,-
- Confitert kylling - sellerikrem - tomatvinaigrette
205,-
- Marinert kveite - sprø grønnsaker - nøtter - spicy aioli
205,-
- Småhissig fisk og skalldyrssuppe - fersk fangst - sprø grønnsaker
205,-
- Blomkålpurè suppe - tørrsaltet bacon - hjemmebakket surdeigsbrød - aioli
185,-

Hovedretter

- Tørrmodnet jærsk gladgris frå Nyyyt - sesong grønnsaker – jærslaw - eplehonning glaze - krydderbakte poteter
345,-
- Langtidsbakt nakke av jærsk storfe - sesong grønnsaker - sursøte grønnsaker -grønn peppersaus -
hvitløkspoteter
385,-
- Velmodnet filet av jærsk storfe - saltbakte rotgrønnsaker – rotpurè – smågrønt - timiansaus - småpoteter
425,-
- Entrecote av jærskalv - sesong grønnsaker - grønne saker - aroniasaus - potet- terte
475,-
- Fersk hvit fangst - friske grønnsaker - kraftfull tomatisert saus - småpoteter
365,-

Desserter

- «Kræsja terte» - sitruskrem - frukter - karamelliserte nøtter
160,-
- «Djusi» sjokoladecake - salt karamell - friskt tilbehør
160,-
- Yoghurt is tilsmakt rosmarin - chilibreserte frukter - karamellisert hvit sjokolade
160,-
- Dronning Maud ish - karamellisert sjokolade - sprø kjeks
150,-
- Syrlig sjokolade pannacotta - frukter - sjokoladekjeks
160,-

Endringer kan forekomme grunnet råvaresesong/ tilgang