

## Vin & Kjøkken

### Ukens 3-retters for kr 625

#### Snacks

Marinert oliven 49,-

Trøffel potetchips 49,-

Hjemmelagt brød og pisket smør 49,-

#### STØRRE BAR-SNACKS

Østers, 1 stk 39,-

Østers, 4 stk 149,-

Ukens forret 179,-

Løyrom, blini, rømme og syltet løk (f,g,l)

Sjøkreps Benedict, engelsk muffins, spinat og hollandaise (l,g,s,e) 199,-

'Fish n' chips' med tartarsaus (f) 189,-

Oksetartar, syltet agurk, estragonmajones og jordskokkchips (e,f,g) 189,-

Gnocchi, skogssopp og bakt gjærsaus (g,e,l) 189,-

Kremet blomkålsuppe, syltet blomkål og brunet smør (m) 179,-

Beinmarg, chimichurri og toast (tilberedningstid ca. 20 min) (g) 215,-

#### HOVEDRETTER

Ukens fangst 345,-

Ukens kjøtt 345,-

Ukens vegetar 345,-

Beinmarg med stor oksetartar og toast (tilberedningstid ca. 20 min) (g) 425,-

30 dagers tørrhengt entrecôte, serveres med sesongs tilbehør 445,-

#### DESSERT

Dagens dessert 145,-

Sjokolade fondant (e,m,g) 145,-

Engelske oster fra Neals Yard a 30 gr per bit med knekkerbrød og syltetøy 195,-

*Kjøkkenet vil alltid ta hensyn til vegetar- og veganmat – bare spør servitøren din!* Retter som er merket inneholder følgende; (G) Gluten, (L) Laktose, (S) Skalldyr, (E) Egg, (B) Bløtdyr, (SE) Sennep, (SU) Sulfitt, (SEL) Selleri, (SO) Soya, (SES) Sesamfrø, (N) Nøtter, (P) Peanøtter, (LU) Lupin, (F) Fisk **Velkommen til Cru**

## Vin & Kjøkken

### **Weekly 3 course for kr 625**

#### **Snacks**

Marinated olives 49,-

Truffle crisps 49,-

Homemade bread and butter 49,-

#### **STØRRE BAR-SNACKS**

Oysters, 1 39,-

Oysters 4 pieces 149,-

Starter of the week 179,-

Sik caviar, blini, sour cream and pickled onions (f,g,l)

Langoustine Benedict, English muffin, spinach and hollandaise (l,g,s,e) 199,-

'Fish n' chips' with tartar sauce (f) 189,-

Beef tartare, pickled cucumber, tarragon mayonnaise and jerusalem artichoke chips (e,f,g) 189,-

Gnocchi, mushrooms and roasted yeast sauce (g,e,l) 189,-

Cream of cauliflower soup, , pickled cauliflower and brown butter (m) 179,-

Bone marrow, chimichurri and toast (preparation time 20 min) (g) 215,-

#### **HOVEDRETTER**

Catch of the week 345,-

Meat of the week 345,-

Vegetarian of the week 345,-

Bone marrow with beef tartare and toast (preparation time 20 min) (g) 425,-

30 dagers dry aged entrecôte, with seasonal sides 445,-

#### **DESSERT**

Dessert of the week 145,-

Chocolate fondant (e,m,g) 145,-

English cheeses from Neals Yard 195,-

*Kjøkkenet vil alltid ta hensyn til vegetar- og veganmat – bare spør servitøren din!* Retter som er merket inneholder følgende;  
(G) Gluten, (L) Laktose, (S) Skalldyr, (E) Egg, (B) Bløtdyr, (SE) Sennep, (SU) Sulfit, (SEL) Selleri, (SO) Soya, (SES) Sesamfrø,  
(N) Nøtter, (P) Peanøtter, (LU) Lupin, (F) Fisk **Velkommen til Cru**