

Vin & Kjøkken

Østers med granite 4stk 149,-

(ikke en del av menyen)

MENY

Farmers Field

Jordskokk i variasjon – valnøtter – sort trøffel

(m,val,)

*

«Fish & Chips»

Kveite – mushy peas – løyrom – potet crisp – champagnesaus

(m,f,sul)

*

Sunday roast

Svineribbe – rød kål – ripsgele – irsk potetkake – madeirasaus

(m,g,sul)

*

Sticky toffee pudding

Honningmousse – pære – karamellsaus

(m,g)

4 retters (satt meny) kr 845,-

Full English (alle 8 retter) kr 1295,-

Ekstra retter

Sjøkreps Benedict

Sjøkreps – spinat – engelsk muffin – hollandaise

kr 199,-

(m,g,s)

*

«Breaded scallops»

Kamskjell – hvitløk – eplecider – brødsaus

kr 189,-

(m,g,bl)

*

«Oh my deer»

Røkt hjortetartar – norsk shiitake – sprø løk

kr 189,-

(g)

*

Oreo christmas editon

Stiltonkrem – pepperkake – portvingele

kr 179,-

(m,g,sul)

For alle selskaper over 10 stk vil det være en 10% service charge på regningen.

Kjøkkenet vill alltid ta hensyn til vegetar og vegan mat bare spør servitør din!

Retter som er merket inneholder følgende; (R) Rug, (H) Hvete, (HA) Havre, (B) Bygg, (G) Gluten, (M) Melkeallergi, (S) Skalldyr, (E) Egg, (BL) Blottdyr, (SE) Sennep, (SU) Sulfit, (SEL) Selleri, (SO) Soya (SES) Sesamfrø (HAS) Hasselnøtter, (K) Kasjunøtter, (PEK) Pekannøtter, (PAR) Paranøtter, (MAC) Macadamianøtter, (MA) Mandler, (P) Peanøtter, (LU) Lupin, (F) Fisk.

Si ifra hvis det er noen som har allergi rundt bordet.

I de fleste tilfeller så klarer kjøkkenet å tilpasse retterne.

Velkommen til Cru

Vin & Kjøkken

4 Oysters served with granite 149,- (not a part of the menu)

MENU

Farmers Field

Jerusalem artichoke – walnuts – black truffle

(val,m)

*

«Fish & Chips»

Halibut – mushy peas – løyrom – potato crisp – champagne sauce

(m,f,sul)

*

Sunday roast

Pork belly – red cabbage– red currant jelly– Irish Potato cake – madeira sauce

(m,g,sul)

*

Sticky toffee pudding

Honey mousse – pear – caramel sauce

(m,g)

**4 courses (fixed menu) kr 845,-
Full English (all 8 courses) kr 1295,-**

Ekstra Courses

Langoustine Benedict

Langoustine – spinach – English muffin – hollandaise

kr 199,-

(m,g,s)

*

«Breaded scallops»

Scallops – garlic – apple cider – bread sauce

kr 189,-

(m,g,bl)

*

«Oh my deer»

Smoked venison tartare – norwegian shiitake – crispy onions

kr 189,-

(g)

*

Oreo christmas editon

Stilton cream – ginger bread– port gel

kr 179,-

(m,g,sul)

For alle selskaper over 10 stk vil det være en 10% service charge på regningen.
Kjøkkenet vill alltid ta hensyn til vegetar og vegan mat bare spør servitør din!

Retter som er merket inneholder følgende; (R) Rug, (H) Hvete, (HA) Havre, (B) Bygg, (G) Gluten, (M) Melkeallergi, (S) Skalldyr, (E) Egg, (BL) Blotdyr, (SE) Sennep, (SU) Sulfitt, (SEL) Selleri, (SO) Soya (SES) Sesamfrø (HAS) Hasselnøtter, (K) Kasjunøtter, (PEK) Pekannøtter, (PAR) Paranøtter,

(MAC) Macadamianøtter, (MA) Mandler, (P) Peanøtter, (LU) Lupin, (F) Fisk.

Si ifra hvis det er noen som har allergi rundt bordet.
I de fleste tilfeller så klarer kjøkkenet å tilpasse retterne.

Velkommen til Cru