

CHEF MENY

Denne menyen er kjøkkensjefens egen kreasjon som tilbyr det ypperste av råvarer og kvalitet fra vårt kjøkken. Vi varierer innholdet i menyen avhengig av tilgangen på gode råvarer og årstiden.

FORRETTER

Vinforslag: Chablis AOC 2011 fra Dom Bois Y`ves,-

Kjøkkensjefens kreasjoner.

Tre forskjellige forretter med sesongens beste råvarer.

MELLOMRETT

Vinforslag: Ch.Jean Faux 2006/ Bordeaux

Crispy Duck - 香酥鴨

HOVEDRETTER

Vinforslag: Ad. Astra IGT 2011, Nittard/Maremma, Toscana Italia

Kjøkkensjefens deleretter

Tre forskjellige hovedretter med kjøtt og skaldyr som er som skapt for å dele i lystig lag

DESSERT

Vinforslag: I Capitelli Passito, IGT, Veneto

Søte overraskelser – Kjøkkensjefen finner på noe snadder

KAFFE / THE