

## **FORRETTER**

**Norsk kamskjell med safransaus og syltet nepe 195,-**

*(Inneholder: sulfitter, melk, skalldyr)*

**Klassisk bouillabaissesuppe 265,-**

*(Inneholder: fisk, egg, skalldyr)*

**Norsk Reker (300g med skall)  
servert med brød og majones 295,-**

*(Inneholder: hvete, melk, skalldyr)*

**Vårsalat med ramsløk og Marconamandler 145,-**

*(Inneholder: mandel, valnøtter, sulfitter)*

**Carpaccio av okse med kremost og parmesan 175,-**

*(Inneholder: sulfitter, melk)*

**eufemi**  
BAR

## HOVEDRETTER

**Breiflabb med løkrisotto og oksehaleragu 365,-**

*(Inneholder: fisk, melk, sulfitter, hvete, egg)*

**Dampet blåskjell med baguette og aioli 295,-**

*(Inneholder: skalldyr, hvete, egg)*

**Trøffel linguini med asparges og valnøtter 295,-**

*(Inneholder: hvete, melk, valnøtter)*

**Økologisk kylling fra Hovelsrud Gård  
med vårkål og parmesan velouté 355,-**

*(Inneholder: melk, sulfitter)*

**Angus burger med malt bacon og lagret cheddarost,  
(serveres med pommes frites og chilimayo) 310,-**

*(Inneholder: egg, hvete, rug og melk)*

## DESSERT

**Dagens dessert fra konditoren 145,-**

*(Inneholder: Spør servitør)*