SKALLDYR

Østers
Spør din servitør om dagens utvalg/pris

B, Sul

Løyrom fra Kalix 30g / 100g
Serveres med brioche, sjalottløk & sitron
350,- / 995,-

Fiskekompaniet x Rossini Oscietra Caviar
Serveres med fritert vaffel & røkt rømme
10g / 30g / 50 g
495,- / 995,- / 1495,-

Skalldyrsplatå
Et utvalg av sesongens skalldyr
Serves med dipper & hjemmelaget surdeig
(Spør din servitør om dagens utvalg)
Kr 1095,- per person

B, S, Sul, E, Sen
+ legg til 100g kongekrabbe – 495,-

OST / SØTT

Brillat Savarin med brioche & aprikos
Kr 185,-

G, L, M, Sul

Melkeiskrem, jordbær, hylleblomst & mandler
Kr 185,-

M, Sul, G, E, N

MENU MARITIM

… er en 3- eller 5-retters meny som er satt sammen av de beste råvarer våre leverandører kan tilby fra Troms og omegn. Om det er sopp fra våre skoger, grønnsaker fra Nygård eller fersk fisk fra Yttersia vil denne menyen alltid bestå av det beste vi får tak i. Kombinert med vår samlede kunnskap, kreativitet og lekenhet gleder vi oss til å servere dere Menu Maritim.

Fiskekompaniet x Rossini Oscietra Caviar
Serveres med fritert vaffel & røkt rømme
10g / 30g / 50 g
495,- / 995,- / 1495,-

Fiskekompaniet x Innala & Dundrun Kalix Caviar
Serveres med brioche, creme fraiche, sitron & dill
30g / 100 g
350,- / 995,-

(Se bakside for skalldyr)

3-retter – 850,-
(Med vinpakke 1445.-)

Kremet Fiskesuppe
Fennikel – Hvit Fisk – Dill

Dagens Fangst
Gulrot – Vadouvan – Kylling Jus

Melkeiskrem
Jordbær – Hylleblomst – Mandler

(+185,- Ost)
Brillat Savarin – Brioche – Aprikos

5-retter – 1150,-
(Med vinpakke 2045,-)

Kveite fra Yttersia
Rabarbra – Jalapeño

Kamskjell fra Nordnesøy
Røkt Smør – Grønne Erter

Piggvar fra Kvinesdal
Vin Jaune – Rødbeter

Dagens Fangst
Gulrot – Vadouvan – Kylling Jus

Melkeiskrem
Jordbær – Hylleblomst – Mandler

(+185,- Ost)
Brillat Savarin – Brioche – Aprikos