SKALLDYR

Østers – per stykk

David Hervé Fine de Claire (Fra) – 80,-

David Hervé Spéciale (Fra) – 90,-

David Hervé Ronce (Fra) – 90,-

(B, Sul)

Lyngenreker naturell – 295,-

/m dillmajones, sitron & surdeigsbrød

(S, E, Sul)

Dampede blåskjell – 295,-

/m saus på Nidelven Blå

(B, L, Sul)

Snøkrabbe naturell 150g – 425,-

/m dillmajones, sitron & surdeigsbrød

(S, E,, G, Sul)

Kongekrabbe naturell 100g – 495,-

/m dillmajones, sitron & surdeigsbrød

(S, E, G, Sul)

Ekstra surdeigsbrød & smør – 68,-

Løyrom fra Kalix 30g – 350,- | 100g – 995,-

/m smørstekt brioche, rømme & sitron

(F, L, G, Sul)

Fiskekompaniet x Rossini Oscietra Caviar

/m fritert vaffel & røkt rømme

10g – 495,- | 30g – 995,- | 50g – 1495,-

(F, L, G, Sul)

Kremet fiskesuppe liten – 255,-

Kremet fiskesuppe stor – 325,-

(F, S, Sel, L, Sul)

Uer meunière – 395,-

/m sesongens grønnsaker, brunet smør, soya hasselnøtt

(F, L, Sul, N, G)

Dagens Fangst – 395,-

/m beurre blanc, løyrom & fennikel

(F, L, Sul, M)

Jordbær – 185,-

/m melkeiskrem, marengs & hylleblomst

(L, M, G, N,, E, SUL)

Brillat - Savarin – 185,-

/m aprikos & brioche

(G, L, M)