

17. mai meny

990,-

E: egg
F: fisk
GH: hvete
M: melk
NH: hasselnøtt
NM: mandel
NPN: pinjekjerner
SE: sesamfrø
SO: soya
SU: sulfitt

Forrett

GJÆSTGIVER-CARPACCIO

Ytrefilet av storfe, burratina, historiske tomater og balsamico.

M, NPN, SU

Hovedrett

Gjestens valg

ATLANTERHAVSKVEITE

Lilla poteter, historiske tomater, ramsløkschimichurri og Lofoten Furikake

F, M, SE

MARMORERT OKSE YTREFILET

Ytrefilet av storfe, hvitløkspoteter, aspargesbønner, plomme- og miso saus og ramsløksmør.

M, SO, SU

VEGAN

Kongesopp, hjerte-salat, plomme- og miso saus, lilla poteter, historiske tomater og ramsløkchimichurri

SO, SU

Dessert

Gjestens valg

GJÆSTEGIVER-BRÛLÉE

På sprø mandelbunn og bærcoulis

E, M, NM

VEGAN

Sjokolademousse med bærcoulis.

GH, SO



E-post: post@stortorvet.no

Telefon: +47 23 35 63 60

17th of May menu

990,-

E: egg
F: fish
GH: wheat
M: milk
NH: hazelnut
NM: almond
NPN: pine nut
SE: sesame seed
SO: soy
SU: sulfite

Starter

GJÆSTGIVER-CARPACCIO

Beef, burratina, heirloom tomatoes and balsamic.
M, NPN, SU

Main Course *Guests choice*

ATLANTIC HALIBUT

Purple potatoes, heirloom tomatoes, ramson chimichurri and Lofoten Furikake
F, M, SE

MARBLED SIRLOIN

Beef sirloin, garlic potatoes, asparagus beans, plum and miso sause and ramson butter.
M, SO, SU

VEGAN

King mushroom, Hjerte salad, plum and miso, purple potatoes, heirloom tomatoes and ramson chimichurri
SO, SU



E-mail: post@stortorvet.no

Telephone: +47 23 35 63 60

Dessert *Guests choice*

GJÆSTEGIVER-BRÛLÉE

On a crisp almond base and berry coulis
E, M, NM

VEGAN

Chocolate mousse with berry coulis.
GH, SO