

# TO ROM OG KJØKKEN

vin brasseri bar

## Selskapsmeny

Alle selskap oppe i selskapsavdelingen vår må forhåndsbestille én felles meny.

Vi tilpasser rettene ved spesialbehov og allergier.

Fordi vi jobber med ferske råvarer,

tar vi forbehold om tilgang på disse og evn endringer i menyen.

Sett sammen deres egen 3-retters meny ved å velge fra de rettene vi tilbyr for sesongen.

Velg én av forrettene, én av hovedrettene og én av dessertene.

FORRETTER	HOVEDRETTER	DESSERTER
<b>Kamskjell fra Frøya 195,-</b> fennikelkompott, surdeigsmuler, brunet smør med fermentert lime <i>bløtdyr, gluten (hvete), laktose (smør)</i>	<b>Lam mørbrad 375,-</b> bakt gulrot, gulrotpuré, grønnskål, confitert hvitløk, estragonsaus <i>laktose (smør, melk), sulfitt</i>	<b>Crème Brûlée 155,-</b> <i>egg, laktose (melk)</i>
<b>Rødbetsgravet laks 175,-</b> pepperrotkrem, fennikelsalat, syltet eple, reddik, bygg <i>laktose (melk), fisk, gluten (bygg), sulfitt</i>	<b>Bakt kveite 375,-</b> hjertesalat, variasjon på jordskokk, smørsaus med avrugakaviar <i>fisk, laktose (smør, melk), bløtdyr</i>	<b>Multer 155,-</b> yoghurt bavarois, granola, marinerte multer, multesorbet, nøtter (hasselnøtt, cashew, valnøtt, pistasj), mandel, egg, laktose (melk), sesam
<b>Soppsuppe 165,-</b> trøffelsmuler, trøffelskum <i>laktose (melk, smør), gluten (hvete), soya</i>	<b>Andebryst og andelår rillette 375,-</b> variasjon på beter, andesaus med kirsebær <i>laktose (smør), sulfitt</i>	<b>Hasselnøttkake 155,-</b> kaffemousse, karamelliserte hasselnøtter, appelsin, kaffesirup, brunet smøris nøtter (hasselnøtt), egg, laktose (melk), gluten (hvete)

Med litt lokal ost før desserten blir det et tillegg i prisen på 85,-

*egg, laktose (ost), sesam*

Dere kan også velge en av våre dagens menyer.

Disse menyene setter kokken sammen samme dag.

Dagens 3-retter 565,-

Dagens 4-retter 650,-

Dagens 5-retter 735,-

## ALLERGIER?

Dersom du har matallergi er det viktig at du opplyser oss om dette. Det kan være råvarer som ikke er med i beskrivelsene. Pålagte allergener er notert under hver rett.

# TO ROM OG KJØKKEN

vin brasseri bar

## DRIKKE

Vi har et rikholdig drikkekart med et godt utvalg vin, øl og alkoholfritt som du kan velge fra. For større grupper anbefaler vi at du forhåndsbestiller drikkemeny som er tilpasset menyen du har valgt. Vi kan også kombinere øl og vin i samme meny.

### **Kyoto-øl fra E.C.Dahls 105,- (pr glass)**

Roar Hildonens mest berømte cocktail Kyoto ble svært godt mottatt og fikk sitt navn etter den aktuelle Kyotoavtalen på grunn av de friske, klare smakene og kun bruk av rene råvarer. Inspirert av cocktailen og historien har E.C.Dahls brygget sin egen tolkning av Kyoto, et øl som egner seg svært godt som aperitif.

## VIN- eller ØLMENY TILPASSET MENYENE

### **Vinmeny til 3-retters meny 455,-**

1 glass til forrett, 2 til hovedrett, 1 til dessert

### **Vinmeny til 4-retters meny 555,-**

1 glass til forrett, 1 til mellomrett, 2 til hovedrett, 1 til dessert

### **Vinmeny til 5-retters meny 605,-**

1 glass til forrett, 1 til mellomrett, 1 til hovedrett, 1 til ost, 1 til dessert

### **Ølmeny tilpasset menyene**

Vi har masse **GODT ØL** og kan sette sammen et utvalg som passer til menyen du velger. Prisen varierer ut fra øltyper, antall som ønsker øl og flaskestørrelser, men kommer som oftest litt rimeligere ut enn vinmenyer.

## ALKOHOLFRI FRUKTJUICE

Som fullverdig og godt alternativ til alkoholfri vin har vi alltid et godt utvalg fruktjuicer laget spesielt for å passe til ulike typer mat. Spør gjerne om en tilpasset juicemeny til maten.

**Vi serverer flasker á 0,33l til 79,-**

**Glass med vår egen juice til 49,-**

## ANNEN DRIKKE FØR OG ETTER MATEN

1 glass champagne fra kr 135,-

1 glass musserende fra kr 105,-

cocktails fra kr 115,-

Cognac fra kr 115,- / likør fra kr 70,-

Kaffe/te fra kr 44,-