

THE ROOFTOP

RESTAURANT & BAR

4 RETTERS MENY 745,-

Tunfisk tataki med eple og ørretrogn
(Fisk, Laktose, Gluten)

Torsk med spisskål og kremet blåskjellsaus
(Fisk, Bløtdyr, Laktose, Løk)

Coulotte av Kalv med demisau og variasjon på løk
(Laktose, Løk)

Eventyr sjokoladekule fylt med karamell og solbær
(Laktose)

Vinpakke 695,-

6 RETTERS MENY 945,-

Tunfisk tataki med eple og ørretrogn
(Fisk, Laktose, Gluten)

Grillet hummer med smørsau
(Skalldyr, Fisk, Laktose, Løk)

Sellerirot med kantarellglaze og trøffel
(Laktose, Selleri, Nøtter, Egg)

Torsk med spisskål og kremet blåskjellsaus
(Fisk, Bløtdyr, Laktose, Løk)

Coulotte av Kalv med demisau og variasjon på løk
(Laktose, Løk)

Eventyr sjokoladekule fylt med karamell og solbær
(Laktose)

Vinpakke 925,-

*Vennligst varsle om du/ dere har allergener eller trenger menytilpasninger.
Meny med forbehold om at det kan komme endringer*

THE ROOFTOP

RESTAURANT & BAR

4 COURSE MENU 745,-

Tuna tataki with apple and trout roe
(Fish, Lactose, Gluten)

Cod with cabbage and creamy mussel sauce
(Fish, Molluscs, Lactose, Onion)

Veal coulotte with demi sauce and variation on onion
(Lactose, Onion)

Eventyr Chocolate filled with caramel and blackcurrant
(Lactose)

Wine pairing 695,-

6 COURSES MENU 945,-

Tuna tataki with apple and trout roe
(Fish, Lactose, Gluten)

Grilled lobster with Beurre Blanc
(Shellfish, Fish, Lactose, Onion)

Celeriac with chanterelle glaze and truffle
(Lactose, Celery, Nuts, Egg)

Cod with cabbage and creamy mussel sauce
(Fish, Molluscs, Lactose, Onion)

Veal coulotte with demi sauce and variation on onion
(Lactose, Onion)

Eventyr Chocolate filled with caramel and blackcurrant
(Lactose)

Wine Pairing 925,-

*Please notify us if you have any allergens or require menu adjustments.
The menu is sent with the caveat that changes may occur.*