



KL. 11.00-16.00  
**LUNSJ**

### RAMEN

225,-

Dashi på sopp, økologiske egg i soya, kål fra Gillebo, glassnudler og oksekjøtt fra Innlandet.

[egg, sulfitt, soya]

### REUBEN SANDWICH

245,-

Oksebringe fra Innlandet, fermentert kål fra Gillebo, russisk dressing og Sørlands chips.

[gluten (hvete), melk, egg, sennep]

### FAVN SMASHBURGER

255,-

Dobbel burgere på høyrygg, Gauda ost fra Snertingdal ysteri, lønnesirup, stekt bacon, husets syltede agurk og pommes frites.

[gluten (hvete), melk, egg, sulfitt]

### ØKOLOGISK SPELT "RISOTTO"

205,-

Blomkål fra vår smoker, Sæter parmesan fra Brimi gård og grillede rotgrønnsaker

[gluten (bygg), melk]

### POSJERT ØRRET

225,-

Rognsaus, spetskål konfit og sprø potet med urter

[melk, fisk]

### ØKOLOGISK STANGEKYLLING

245,-

Konfitert kylling, grillede rotgrønnsaker i urteolje, Baba ganoush og skinnkrisp.

[melk, sesamfrø]

### VEGETARISK RAMEN

210,-

Dashi på sopp med økologiske egg i soya, kål fra Gillebo, glassnudler og selleri "tofu".

[egg, sulfitt, soya]



kl. 11.00-21.00

## DESSERT

### SJOKOLADEKAKE

Svensk "Kladdkaka" med sitrongelé, sjokoladecrumble og sjokolademousse.

[melk, egg, nøtter (mandel), soya]

119,-

### PAVLOVA

Pavlova med hvit sjokolademousse og jordbærgelé.

[melk, egg, sulfitt, soya]

129,-

### EPLEPAI

Eplepai med krem og karamellsaus

[gluten (hvete), melk, egg]

119,-

## BARNEMENY

### STANGEKYLLING

Stekt kyllingfilé med pommes frites og ketchup.

[gluten (hvete), egg]

135,-

### LAKS

Stekt laks med poteter og fløtesaus.

[melk, fisk]

135,-

### PIZZA MARGARITA - barnestørrelse

Ost og tomatsaus.

[gluten (hvete), melk]

115,-

### PIZZA SKINKE - barnestørrelse

Ost, tomatsaus og skinke.

[gluten (hvete), melk]

135,-



kl. 11.00-21.00

## PIZZA

### PIZZA CAPRA

225,-

Ost, creme fraiche, grillet gresskar, hvit geitost fra Snertingdal ysteri, gresskarkjerner og grønnkålchips.

[gluten (hvete), melk]

### PIZZA PROSCIUTTO

245,-

Ost, tomatsaus, røyket skinke, basilikummarinerte tomater. Spinat og urtesalat på etter steking.

[gluten (hvete), melk]

### PIZZA PANCETTA

245,-

Ost, tomatsaus, enebærrøyket bacon, steinsopp, sjalottløk og ristet sortpepper.

[gluten (hvete), melk]

### PIZZA SPEKESKINKE

255,-

Ost, tomatsaus, Mydland spekeskinke, ruccola, pinjekjerner og Sæter parmesan fra Brimi gård.

[gluten (hvete), melk]

### PIZZA DIAVOLA

235,-

Ost, tomatsaus, pepperoni, syltet chili og revet røyket cheddar.

[gluten (hvete), melk, sulfitt]

### PIZZA MARGARITA

215,-

Ost, tomatsaus og basilikumpesto.

[gluten (hvete), melk]

### PIZZA SKINKE

225,-

Ost, tomatsaus, skinke og basilikumpesto.

[gluten (hvete), melk]



kl. 16.00-21.00

## SHARING MENY

695,-

### FØRSTE SERVERING

Surdeigsbrød, smør, hummus, charkuterier.

Syltede grønnsaker.

Sprø kål, potet chips, trøffelmajonés.

[gluten (hvete), melk, egg, sesam]

### ANDRE SERVERING

Svinekroetter, persillemajonés, parmesan.

Gyosa dumplings, Kombu consommé, wakame, koriander.

Biff tartar, sprø løk, gresskarkjerner, persillepulver, urter.

Kveite sashimi, ponzu, avokadokrem, agurk, fennikel, grønn chili crudité, urter, sort pulver.

Crispy chicken, sweet chili saus, koriander, sesamfrø.

Kimchisalat.

[gluten (hvete), melk, egg, fisk, selleri, sesam, soya]

### TREDJE SERVERING

Langtidsstekt brisket, grillede rotgrønnsaker, urter, sprø potet, storfesjy.

Smørristet blomkål, parmesan, brønnkarse, bearnés.

Barbeque tynnribbe, potetchips, sprø løk, karse.

Ørret, gressløk, grønnolje, caviarsaus.

Bakte poteter, rømme, geitost, sprø jordskokk.

[gluten (hvete), melk, egg, fisk]

### FJERDE SERVERING

Gulrotkake med gresskarkjerner, kandisert appelsin og rømme.

Sjokoladecake med sitrongelé, sjokoladecrumble og sjokolademousse.

[gluten (hvete), melk, egg, nølter (mandel), soya]



kl. 16.00-21.00

## VEGETARISK SHARING MENY

695,-

### FØRSTE SERVERING

Surdeigsbrød, smør, hummus.  
Syltede grønnsaker.  
Sprø kål, potet chips, trøffelmajonés.  
[gluten (hvete), melk, egg, sesam]

### ANDRE SERVERING

Stekt blansjert brokkoli med brokkolipuré og sitrongelé.  
Flamme-grillet fennikel med eplevinaigrette og rømme.  
Stekt gresskar med frøblandning og gulrotsaus.  
Barbeque purreløk med sprøløk og persillemajonés.  
Kimchisalat.  
[melk, egg, sulfitt, sesam, soya]

### TREDJE SERVERING

Varm sellerisalat med hasselnøtter og trøffel.  
Eple- og honningglassert bakt kål med grønn mole.  
Stekte poteter med geitost og rømme.  
Bakt blomkål med parmesan og bearnés.  
Jordskokk med solsikkefrø og honning.  
[melk, egg, nøtter (hasselnøt), sulfitt, soya]

### FJERDE SERVERING

Gulrotkake med gresskarkjerner, kandisert appelsin og rømme.  
Sjokoladecake med sitrongelé, sjokoladecrumble og sjokolademousse.  
[gluten (hvete), melk, egg, nøtter (mandel), soya]



kl. 16.00-21.00  
**SMÅRETTER**

### BIFF TARTAR

Tartar av storfe med majones laget på grillet oksefett, fermentert løkgelé, sennepsfrø og sprø gresskar.  
[egg, sennep]

165,-

### GYOZA DUMPLINGS

Krydret pulled pork dumplings med Kombu consommé.  
[gluten (hvete), sesam]

95,-

### CRISPY CHICKEN

Frityrstekt kyllingfilé med hjemmelaget sweet chili saus.  
[gluten (hvete), egg, sulfitt]

95,-

### SHORT RIBS

Svinneribbe laget i asiatisk stil med sesamfrø.  
[sesamfrø]

105,-

### SVINEKROKETTER

Pankostekt svinekjøtt med chimichurri.  
[gluten (hvete), melk, egg]

95,-

### HUMMUS

Grillet surdeig brød med hummus og olivenolje.  
[gluten (hvete), melk, sesamfrø]

85,-



kl. 16.00-21.00  
**SIDE ORDERS**

	POMMES FRITES [-]	55,-
	GRØNN SALAT [sulfitt]	45,-
	DIPP [melk, egg, sulfitt]	30,-
	SURDEIGSBRØD & SMØR [gluten (hvete), melk]	45,-
	OSTER [melk]	145,-
	NORSK SPEKEMAT [-]	145,-

kl. 16.00-21.00  
**RETTER**

	Langtidsstekt oksebryst Langtidsstekt oksebryst med rotgrønnsaker fra Svens Gård, sprø grønnkål og rødvinsaus. [melk, sulfitt, selleri]	349,-
	Stekt sjørret Stekt sjørret med smørristet blomkål og spisskål, og caviarsaus. [melk, fisk, sulfitt]	379,-