

## Buffet og tapas

### De 14 allergenene: Kornslag som inneholder gluten, skalldyr, egg, fisk, peanøtter, soya, laktose produkter, nøtter, selleri, sennep, sesamfrø, lupin, svoveldioksid og sulfitter

### Si i fra ved allergener blant dine gjester.

#### Original buffet

Marinerte krepsehaler med mangosalat med chili og mynte servert i agurkskål (**skalldyr**)  
Kjøkkenets røykte ørret med urter og kvernet pepper. Servert med reddik, spirer og granateple.  
Hell over urte- og sitrusvinaigrette «à la minute» (**fisk, sennep**) Deilig italiensk caprese med mozzarella, basilikum, solmodne plommetomat. Toppet med mix av sesongens små tomater, kvernet pepper, sprø frøblanding og crema di balsamico (**melk, sesamfrø svoveldioksid og sulfitter**)

Iberico skinke bellota i tynne skiver. Iberico skinke fra sørlige Spania som er anerkjent som en av verdens beste skinker med preg av eikenøtter. Servert med fiken og urter.

Gnocchisalat (poteter på klassisk italiensk måte) med tynne skiver polkabete og parmesanost.

Toppet med hasselnøtter, kjørvel og granateple (**laktose, hasselnøtter, egg, hvetemel**)

Aspargeskrukkke. Mini asparges som titter opp fra jorda. Jord, (sprø rugbrød) lecakuler, (gresskar og solsikkekjerner) og røtter (kremost) (**hvete, bygg, rug, soya, melk, sesamfrø**)

Brie de meaux, kongen av brie og taleggio en italiensk halvmyk rødkittost av

kumelk(**laktose**). Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, korn og bær. Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (**nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya**).

Hummus med smak av spisskummen, hvitløk og sitrus. Toppet med olivenolje, friske urter og spirer (**sesamfrø, soya**)

Kjøkkenets aioli (**soya, egg, sennep**)

Nybakt focaccia med soltørkede tomater, frø, urter og chili (**hvete, sesamfrø, soya**)

Kjøkkenets trøffelsmør og kjøkkenets spicy kryddersmør (**melk**)

#### Varmt:

Gambas al ajillo, scampi stekt med hvitløk, chili og ferske urter. Toppet med bakt paprika og vårløk (**skalldyr, sesamfrø**)

Pork belly buns kinesisk “taco”. Langtidstekt soya og chilimarinert svin (**soya, sennep**) servert med syltet ingefær rødløk, dampet gulbete med pepper, crispy frøblanding (**sesamfrø**),

kjøkkenets hoisinsaus (**hvete, sesamfrø, soya**) og Sriracha chilisaus Kjøttet og tilbehøret danderes etter eget ønske i kjøkkenets bao buns (**egg, hvete**) (dampet steam buns)

Utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter. Toppet med kokos- og peanøttsaus (**peanøtt, soya**)

Hvitløkstekte aspargesbønner, blir dandert med kyllingretten over (**melk**)

#### Sommertapas

Deilig italiensk caprese med mozzarella, basilikum, solmodne plommetomat. Toppet med mix av sesongens småtomater, kvernet pepper, sprø frøblanding og crema di balsamico (melk, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitter)

Breadsticks toppet med olivenolje, estragon, sesamfrø og maldonsalt (hvete, sesamfrø) Iberico skinke bellota i tynne skiver. Iberico skinke fra sørlige Spania som er anerkjent som en av verdens beste skinker med preg av eikenøtter.

Gnocchialat (poteter på klassisk italiensk måte) med tynne skiver polkabete og parmesanost. Toppet med hasselnøtter, kjørvel og granateple (laktose, hasselnøtter, egg, hvetemel)

Hummus med smak av spisskummen, hvitløk og sitrus. Toppet med olivenolje, friske urter og spirer (sesamfrø, soya)

Kjøkkenets aioli (soya, egg, sennep)

Taleggio en italiensk halvmyk rødkittost av kumelk (laktose). Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, korn og bær (nøtter, gluten)

Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya).

Varmt:

Gambas al ajillo, scampi stekt med hvitløk, chili og ferske urter. Toppet med bakt paprika og vårløk (skalldyr)

Tyrkisk lammekebab «kofte kebab», kvernet lam med spisskummin og chili på grillspyd.

Retten kommer med deilig tzatziki (laktose), syltet ingefær rødløk, og spinat tortilla (hvete).

Tyrkisk lammekebab med tilbehør kan erstattes med:

Utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter. Toppet med grønnkål og kokos-peanøttsaus (peanøtt kan droppes) (peanøtt, soya)

## Stor tapasmeny

Marinerte krepsehaler med mangosalat med chili og mynte servert i agurkskål (skalldyr)

Deilig italiensk caprese med mozzarella, basilikum, solmodne plommetomat. Toppet med mix av sesongens småtomater, kvernet pepper, sprø frøblanding og crema di balsamico (melk, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitter)

Coppa italiensk skinke i tynne skiver med Gorgonzola dolce, dampet gulbete og syltet rødløk og ristede hasselnøtter (melk, hasselnøtter)

Kjøkkenets aioli (soya, egg, sennep)

Iberico skinke bellota i tynne skiver. Iberico skinke fra sørlige Spania som er anerkjent som en av verdens beste skinker med preg av eikenøtter. Servert med fiken og urter.

Hummus med smak av spisskummen, hvitløk og sitrus. Toppet med olivenolje, friske urter og spirer (sesamfrø, soya)

Grønne asparges med olivenolje og vårløk toppet reddik og parmesanost (melk)

Brie de meaux, kongen av brie og taleggio en italiensk halvmyk rødkittost av kumelk (laktose). Ost kommer med aprikoskrem og honningstekte nøtter, korn og bær. Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya).

Nybakt focaccia med soltørkede tomater, frø, urter og chili (hvete, sesamfrø, soya)

Kjøkkenets trøffelsmør og kjøkkenets spicy kryddersmør (melk)

Varmt:

Gambas al ajillo, scampi stekt med hvitløk, chili og ferske urter. Toppet med bakt paprika og

vårløk (skalldyr, sesamfrø, soya)

Utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter. Toppet med kokos- og peanøttsaus (peanøtt kan droppes) (peanøtter, soya)

Albóndigas - spanske lammekjøttboller med løk og paprika toppet med langtidskokt tomatsaus (egg, soya)

Gnocchi (poteter på klassisk italiensk måte) med olivenolje, parmesan, timian og salvie (egg, melk, svoveldioksid og sulfitter)

385,-

## Dessert

Mangomousse (melk) toppet med sjokolade-vannbakkels med saltet karamell (hvete, egg, melk) og deilig makron (egg, melk, nøtter, soya). Dryss av pistasj, karamellisert hvit sjokolade (melk, soya) og bringebær

Sjokolademousse laget av mørk kvalitetssjokolade (melk, egg, spor av nøtter) og et hint av kaffe, rørt inn med biter av karamellisert hvit sjokolade (melk, soya). Toppet med deilig makron (egg, melk, nøtter, soya). og sjokolade-vannbakkels med saltet karamell (hvete, egg, melk). Dryss av pistasj, hasselnøtter (hasselnøtter) og bringebær