

Grillmeny nr. 1

Cæsarsalat med utbenet kyllinglår, reddik, oliven, parmesanost og dryss av granateple (melk, soya)

Klassisk italiensk caprese. Mozzarella, basilikum, plommetomat og gul cherrytomat. Toppet med olivenolje og crema di balsamico. (melk, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitter)

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

Kjøkkenets urtesmør og kryddersmør (melk)

Kjøkkenets aioli (egg, soya, sennep)

Varmt på grillen:

Gambas al ajillo, grillet scampi spidd stekt med hvitløk, chili og ferske urter (skalldyr)

Rosa helstekt indrefilet av okse

Deilige urtestekte poteter med olivenolje

Rødvinssaus (selleri)

Grillet mais toppet med smør, maldonsalt og timian (melk)

Grillmeny nr. 2

Cæsarsalat med utbenet kyllinglår, reddik, oliven, parmesanost og dryss av granateple (melk, soya)

Asparges vendt med urter og olivenolje, toppet med parmesanost og reddik (melk)

Klassisk italiensk caprese. Mozzarella, basilikum, plommetomat og gul cherrytomat. Toppet med olivenolje og crema di balsamico. (melk, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitter)

Breadsticks med olivenolje og dryss av maldonsalat (hvete, soya, sesamfrø)

Kjøkkenets aioli (egg, soya, sennep)

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

Kjøkkenets urtesmør og kryddersmør (melk)

Varmt på grillen:

Ørret med sitrus og friske urter servert i pakke med vårløk og squash (fisk)

Gambas al ajillo, grillet scampi spidd stekt med hvitløk, chili og ferske urter (skalldyr)

Grillet sliders med storfekjøtt og italiensk rødkittost med navn Tallegio, servert med colsow, kjøkkenets BBQ-saus og sommerens solmodne tomater. (hvete, sesamfrø, melk, egg)

Rosa helstekt indrefilet av okse

Varme salviebakte småtomater

Deilige urtestekte poteter med olivenolje

Rødvinssaus (selleri)

Grillet mais toppet med smør, maldonsalt og timian (melk)