

Helgetapas

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.

Helgetapas

Salat med kjøkkenets røkte ørret servert med reddik, spirer og granateple (**fisk, sennep**)
Klassisk italiensk caprese. Bøffel mozzarella, basilikum, plommetomat og gul cherrytomat.
Toppet med sprø frø og crema di balsamico (**melk, sesamfrø svoveldioksid og sulfitter**)
Breadsticks med olivenolje, dryss av urter og salt (**hvete, sesamfrø**)
Kjøkkenets aioli (**egg, soya, sennep**)
El jamon serrano tynne skiver spansk serrano
Brie de meaux, kongen av brie servert med aprikoskrem og pistasj (**melk**)
Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (**nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya**).

Varmt:

Arabiske falafler som er deilige «kjøttboller» laget med kikerter og urter (**selleri, hvete**).
Servert med tzaziki, (**melk**) ingefær rødlok, dampet gulbete med pepper, kimchi (koreansk syltet kål). sesamfrø
Spinat tortilla (**hvete**)
Våruller med utbenet kyllinglår fra Stange gårdsprodukter og deilige grønnsaker. (**hvete, soya**) Blir servert lune med sursøt saus og hoisinsaus (**hvete, sesamfrø, soya**)