

## Helgetapas/sesongtapas

**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.**

### 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 «kofta 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)