

FARRIS BAD À LA CARTE

FORRETT

ØKOLOGISKE GRØNNSAKER 150,-
Brokkolimousse, røkt paprika, gresskarpuré,
tynne skiver av gulrot, urtesorbet og olivenolje.

LOKAL SJØKREPS FRA SVENNER 150,-
Sjøkreps hale, hummerrisotto, tomat- og ripspuré
og rischips.

TRE NORDISKE SPESIALITETER 150,-
Rødbet gravet laks med sennepssaus og eple.
Saltet og lettrøkt torsk med blomkålpuré og baconcrisp.
Ragu av elg med potetpuré, traktkantarell og trøffelolje.

HOVEDRETTER

ELG 285,-
Stekt elg fra Fritzøe skoger med potetpuré,
traktkantarell, karamelliserte gulrøtter, syltet
perleløk og bisongressaus.

TORSK 285,-
Stekt torskerugg med klippfisk gnocchi,
torsketinge, rødvinssaus, økologisk bacon,
stekt sjampinjong og småløk.

HOVEDRETT SIGNATUR

HEREFORD & ANGUS 285,-
Temperert og grillet indrefilet av okse serveres
med persillerot i kombinasjon med pomme-
fondant og Bordeauxsaus.

FARRIS BAD FISK- OG 1/2 185,- 1/1 285,-
SKALLDYRSUPPE
Kremet bisque med dagens fangst fra vår lokale fisker.
Rå fennikelsalat, alger og kaviar.

OST

KULINARISK OPPLEVELSE 145,-
Fire småskala oster i kombinasjon med rødbeter
og lakriskompott, gulrot- og ingefærgelé.
Champagnedruer og fruktbrød.

DESSERT

SJOKOLADEDRØM 145,-
Sjokolademarkise og vaniljeis.

SORBET TALLERKEN 145,-
Sorbet av multe, hvit sjokolade og en kombinasjon av
campari og blodappelsin, serveres med vannmelon
marinert i vindruen brachetto.

KAFFE OG PETIT FOURS 59,-

To retter kr. 430,-
Tre retter kr. 580,-
Fire retter kr. 715,-

ANBEFALT DRIKKE

2010, Sancerre, Paul Buisse
Loire, Frankrike

2010, Grüner Veltliner, Rabl
Kamptal, Østerrike

Jacobsen Extra + Akevitt
Danmark/Norge

2010, Cotes du Rhône Prestige, Gabrielle Meffre
S. Rhone, Frankrike

2008, Bourgogne Rouge
Taupenot-Merme Bourgogne, Frankrike

2008, Domingos, Touriga nacional & Syrah
J.M. Da Fonseca, Setubal, Portugal

Cava, Brut Nature Reserva, Cristalino
Catalonia, Spania

Fire viner tilpasset våre oster 165,-

Port, Dows LBV 2004, Symington Family Est
Douro, Portugal

2010, Brachetto D'Acqui, Banfi
Piemonte, Italia

Vinpakke tre retter kr. 395,-
Vinpakke fire retter kr. 495,-
Oppgradert vinpakke kr. 595,-
Drikkepakke kr. 365,-