

Forretter 159,-

Kyllingmousseline med purè av karamellisert blomkål, kjørevelemulsjon, råsyltet blomkål og urtesmuler.

Allergener: EG, SP, GL(hvete), SU

Lettrøkt ørret med gressløkspuma, fennikel, dillperler, sitrongele og quinoa kjeks.

Allergener: FK, GL(rug)

Rilette av saltet skreibuk. Gribichesaus, syrlig gulrot, sprø potet og gravet eggeplomme.

Allergener: FK, EG, SP, SU

Rødbetesuppe med variasjon av beter. Ristede gresskarkjerner og skum av grønne erter.

Allergener: SU

Hovedretter 289,-

Pannestekt skreirygg i blåskjell- sitrongress «dashi». Kålrots fondant. Dampet savoykål og blåskjellchips.

Allergener: FK, BR, LA (smør)

Lavtemperert høyrygg av svin. Braisert og fritert svinekjøtt. Purè på butternut squash tilsmakt brunet smør. Syrlig eplegelè, rosenkål og økologiske Svanepoteter fra Eftedal gård.

Allergener: EG, GL(hvete), LA(smør)

Marinert flankestek av okse servert med selleripurè, syltet rødløk og confitert sellerirot. Røstipotet og rødvinsaus.

Allergener: SE, LA(smør), SU

Nordisk «dumpling» fylt med ristet sopp og løk. Hummus av hvite bønner og variasjon av vinterens grønnsaker.

Allergener: EG, GL(hvete), SU

Farris Bads egen kremede fisk- og skalldyrssuppe med dagens fangst, kamskjell og lakserogn.

Allergener: LA (MELK) FK, SK, SU, BR, SE

Ost/ dessert 149,-

Nordiske oster servert med hjemmelaget frukt- og nøttebrød, marmelade og ristede nøtter med honning.

Allergener: LA(melk), NØ(hasselnøtter, mandel, valnøtter), SU

Vaniljeflan med karamellisert nougatine, blodappelsinsorbet og kanelmuler.

Allergener: LA(melk, smør), GL(hvete), NØ(mandel)

Mørk sjokoladeganasj med myntesnø, mynteis og karamellisert popcorn.

Allergener: LA(melk), EG,

Tindvedkake med karamellisert hasselnøtt, key- limekrem og gulrot- appelsinsorbet.

Allergener: LA(smør, melk), NØ(hasselnøtt, mandel)

Allergen informasjon: EG Egg PN Peanøtter SE Selleri BR Bløtdyr NØ Nøtter GL Gluten SO Soya LA Laktose SU Sulfitter SP Sennep SK Skalldyr FK Fisk LU Lupin SØ Sesamfrø