

# SNACKS

## Snacks

### LA SCARPETTA

Hjemmelavet Manitobabrød - umami dip  
*Homemade Manitoba bread - umami dip*

**60**

### ØSTERS

3 østers - mignonette - hot sauce  
*3 oysters - mignonette - hot sauce*

**165**

### CROQUETTES

3 Svinekroetter - trøffelmayo - Havgus ost  
*3 Pork croquettes - truffle mayo - Havgus cheese*

**95**

### TUN TARTAR

2 sesamtoast - rå tun - spicy mayo  
*2 sesame toasts - raw tuna - spicy mayo*

**140**

Sorte trøfler/*black truffles*

**+80**

5g Caviar

**+100**

### FRØLÅR

“Louisiana fried” frølår - hvidløg - persille sauce  
*“Louisiana fried” frog legs - garlic - parsley sauce*

**165**

# FORRETTER

## Starters

### VILDTTATAR

80 g vildtkød - røget hjortelår - karamelliserede løg  
*80 g venison - smoked deer leg - caramelised onion*

**175**

### RØDBEDEROULADE

Rehydrerede rødbeder - røget ost - radise - æble  
*Rehydrated beetroots - smoked cheese - radish - apples*

**160**

Sorte trøfler/*black truffles*

**+80**

### HAMACHI CEVICHE

Hamachi - mandarin - daikon - kålrabi  
*Hamachi - mandarin - daikon - kohlrabi*

**175**

### SVAMPE À LA CRÈME

Vildtsvampe - estragon - Havgus ost  
*Wild mushrooms - tarragon - Havgus cheese*

**160**

5g caviar

**+100**

Sorte trøfler/*black truffles*

**+80**

# HOVEDRETTER

Main Dishes

## RIGATONI ALLA VODKA

Rigatoni – tomat – vodkasauce  
*Rigatoni – tomato – vodka sauce*

**185**

Sorte trøfler/*black truffles*

**+60**

## ØRREDFILET

Pandestegt ørredfilet – gulebeder – Sandefjord sauce  
*Panfried trout fillet – yellow beets – Sandefjord sauce*

**255**

5g caviar

**+100**

## HJEMMELAVET OKSEBURGER

175 g oksekød – karamelliserede løg – trøffelemulsion –  
Pommes frites

*175 g beef patty – caramelised onions – truffle emulsion –  
French fries*

**185**

## RIBEYE

275 g ribeye – Pommes pailles – urtersauce  
*275 g ribeye – Pommes pailles – herb sauce*

**395**

# TILBEHØR

Sides

## POMMES FRITTES

*French fries*

**55**

## SÆSONSALAT

*Seasonal Salad*

**55**

# OST & DESSERTER

Cheese & Dessert

## OSTE

Modne oste – knækbrød – sæsonkompot  
*Matured cheeses – seeded crackers – seasonal compote*

**3 – 140 / 4 – 160 / 5 – 180**

## PARFAIT

Crème fraîche parfait – brombærlæder – yogurt-sne  
*Crème fraîche parfait – blackberry leather – yogurt snow*

**155**

## SEABUCKTORN SORBET

Havtorn – kvæde – havre  
*Seabuckthorn – quince – oats*

**115**

## CHOKOLADEMOUSSE

Chokolade – karamel – kokos  
*Chocolade – caramel – coconut*

**155**