

TO ROM OG KJØKKEN

vin brasseri bar

Selskapsmeny for februar

Alle selskap oppe i selskapsavdelingen vår må forhåndsbestille én felles meny.

Vi tilpasser rettene ved spesialbehov og allergier.

Fordi vi jobber med ferske råvarer,

tar vi forbehold om tilgang på disse og evn endringer i menyen.

Sett sammen deres egen 3-retters meny ved å velge fra de rettene vi tilbyr for sesongen.

Velg én av forrettene, én av hovedrettene og én av dessertene.

FORRETTER	HOVEDRETTER	DESSERTER
Kamskjell fra Frøya 195,- grillet blomkålsaus, petit pois, blomkålcrudité, reddik <i>B M</i>	Lam flatbiff 375,- blomsterkål, syltet løk, grillet blomkål, blomkålpuré, løksaus <i>M SN SU</i>	Crème Brûlée 145,- <i>E M</i>
Vilttartar 175,- syltet tyttebær, sprøstekt sjalottløk, estragonmajones, hasselnøtter, frisésalat <i>E N(h) SN SU</i>	Bakt skrei 365,- baconmarmelade, betar, bakt jordskokk, jordskokk-puré, hollandaisesaus <i>E M F SN</i>	Eple- og sitrontimiansorbet 155,- kremost, eple, eplechips, eplesaus <i>M</i>
Skalldyrsuppe 175,- blåskjell, kongekrabbe, eple og agurk <i>B SK M</i>	Storfe entrecôte, smaken av Trøndelag 375,- oksehaleragu, glasert løk, bakt jordskokk, spinat, hasselnøtter, potetchips, oksehalesaus <i>N (h) SN M(s)</i>	Solbærmousse 155,- solbærmadeleines, marsalagele, vaniljesaus, solbær- og vaniljeis <i>E M G(hv)</i>

Med litt lokal ost før desserten blir det et tillegg i prisen på 85,-

E M(o) SS

Dere kan også velge en av våre dagens menyer.

Disse menyene setter kokken sammen samme dag.

Dagens 3-retter 545,-

Dagens 4-retter 630,-

Dagens 5-retter 715,-

ALLERGIER?

Dersom du har matallergi er det viktig at du opplyser oss om dette. Det kan være råvarer som ikke er med i beskrivelsene. Pålagte allergener er notert under hver rett:

E-egg

M-melk (*s*-smør, *o*-ost)

SE-selleri

SS-sesam

G-gluten (*hv*-hvete, *r*-rug, *b*-bygg, *ha*-havre)

N-nøtter (*h*-hassel, *c*-cashew, *v*-valnøtt, *pi*-pistasj, *pe*-pekan, *m*-mandler, *k*-kastanje)

B-bløtdyr

S-soya

SN-sennep

SK-skalldyr

F-fisk

L-lupin

SU-sulfitt

P-peanøtter

TO ROM OG KJØKKEN

vin brasseri bar

DRIKKE

Vi har et rikholdig drikkekart med et godt utvalg vin, øl og alkoholfritt som du kan velge fra. For større grupper anbefaler vi at du forhåndsbestiller drikkemeny som er tilpasset menyen du har valgt. Vi kan også kombinere øl og vin i samme meny.

Kyoto-øl fra E.C.Dahls 105,- (pr glass)

Roar Hildonens mest berømte cocktail Kyoto ble svært godt mottatt og fikk sitt navn etter den aktuelle Kyotoavtalen på grunn av de friske, klare smakene og kun bruk av ekte råvarer. Inspirert av cocktailen og historien har E.C.Dahls brygget sin egen tolkning av Kyoto, et øl som egner seg svært godt som aperitif.

VIN- eller ØLMENY TILPASSET MENYENE

Vinmeny til 3-retters meny 445,-

1 glass til forrett, 2 til hovedrett, 1 til dessert

Vinmeny til 4-retters meny 545,-

1 glass til forrett, 1 til mellomrett, 2 til hovedrett, 1 til dessert

Vinmeny til 5-retters meny 595,-

1 glass til forrett, 1 til mellomrett, 1 til hovedrett, 1 til ost, 1 til dessert

Ølmeny tilpasset menyene

Vi har masse **GODT ØL** og kan sette sammen et utvalg som passer til menyen du velger. Prisen varierer, ut fra øltyper, antall som ønsker øl og flaskestørrelser, men kommer som oftest litt rimeligere ut enn vinmenyer.

ALKOHOLFRI FRUKTJUICE

Som fullverdig og godt alternativ til alkoholfri vin har vi alltid et godt utvalg fruktjuicer laget spesielt for å passe til ulike typer mat. Spør gjerne om en tilpasset juicemeny til maten.

Vi serverer flasker á 0,33l til 79,-

Glass med vår egen juice til 49,-

ANNEN DRIKKE FØR OG ETTER MATEN

1 glass champagne fra kr 135,- / 1 glass musserende fra kr 105,-

cocktails fra kr 115,- / Cognac fra kr 115,- / likør fra kr 65,- / kaffe fra kr 38,-