

# EN SMAK AV TRØNDELAG

Ovnsbakte blåskjell med ramsløksmør  
*bløtdyr, melk (smør), sulfitt*

Kveiteceviche med sitrusvinaigrette, gressløk og råmarinert blomkålcrudité  
*fisk, sulfitt*

Soyamarinert ørret med soya- og sesamemulsjon,  
råmarinert fennikel, avrugakaviar og ristet sesamfrø  
*fisk, bløtdyr, soya, sesam, sennep, egg, sulfitt*

Kylling med n'dujasmør, grillet sommerkål, syltet knutekål og reddik  
*melk (smør), sulfitt*

Vitello tonnato med parmesan og urter  
*egg, melk (ost), fisk, sulfitt*

Glasert storfekjake med syltet løk og grillet brokkoli  
*melk (smør), sulfitt*

Stekte poteter med aioli og grillet paprikasaus  
*egg, sennep, sulfitt*

2 typer lokal spekemat  
*sulfitt*

Lokal ost med fruktkompott  
*melk (ost), sulfitt*

Urtemajones  
*egg, sennep, sulfitt*

Nystekt brød  
*hvete*

## Dessert

Ferskostkrem med bær og karamellisert hvit sjokolade  
*melk*

Pris 595,- / med dessert 680,- pr kuvert

**TO ROM OG KJØKKEN**  
vin brasseri bar