



JACOB & GABRIEL

## Julemeny 2022

Julens meny på Jacob & Gabriel er satt sammen av tradisjonelle råvarer – men servert med en ny vri eller på en mer moderne metode. *Riktignok har vi klassisk lutefisken, slik den klassisk serveres, tilgjengelig på forhåndsbestilling.*

Vi har satt sammen 3-, 5- og 7-retter med bestemte retter til en hyggelig pris.  
Det er også mulig å velge og sette sammen fra vår a la carte – til oppgitte a la carte-priser.

\*Tirsdager og onsdager har vi julebord på tilbud – og disse dagene har vi egen pris på menyene.

### 3-retter – 595,- (495,-\*)

#### Juletartar

Jacob & Gabriels klassiske tartar med fersk og fermentert ørret, serveres med smaker av rømme, rugbrød, pepperrot og dill

#### Ribbe fra Borgestad Gård

Glasert 36 timers ribbe, serveres med puffet svor, variasjon på jordskakk, rødkålkompott og sjysauce med julekrydder

#### Hvit sjokolademousse

med multer, brunost og vaffel

### 5-retter – 795,- (595,-\*)

#### Juletartar

Jacob & Gabriels klassiske tartar med fersk og fermentert ørret, serveres med smaker av rømme, rugbrød, pepperrot og dill

#### Juletorsk

Torsk serveres med kaviarsaus, kål og fennikelcrudité

#### «Pinnkjøtt»

Plukket pinnkjøtt, friterte pinnkjøttkrokett, serveres med eple, kålrabi og smørsaus

#### Ribbe fra Borgestad Gård

Glasert 36 timers ribbe, serveres med puffet svor, variasjon på jordskakk, rødkålkompott og sjysauce med julekrydder

#### Hvit sjokolademousse

med multer, brunost og vaffel

### 7-retter – 995,- (745,-\*)

#### Juletartar

Jacob & Gabriels klassiske tartar med fersk og fermentert ørret, serveres med smaker av rømme, rugbrød, pepperrot og dill

#### Juletorsk

Torsk serveres med kaviarsaus, kål og fennikelcrudité

#### Reinsdyrtataki

Majones med smak av skogens sopp, tyttebærgelé og røkt andehjerte

#### «Pinnkjøtt»

Plukket pinnkjøtt, friterte pinnkjøttkrokett, serveres med eple, kålrabi og smørsaus

#### Ribbe fra Borgestad Gård

Glasert 36 timers ribbe, serveres med puffet svor, variasjon på jordskakk, rødkålkompott og sjysauce med julekrydder

#### Brillat Savarin

Osteservering med toastet brioche og kompott

#### Hvit sjokolademousse

med multer, brunost og vaffel

# JULENS A LA CARTE

## Forretter:

### Juletartar

Jacob & Gabriels klassiske tartar med fersk og fermentert ørret, serveres med smaker av rømme, rugbrød, pepperrot og dill

185,-

### Juletorsk

Torsk serveres med kaviarsaus, kål og fennikelcrudité

195,-

### Reinsdyrtataki

Majones med smak av skogens sopp, tyttebærgelé og røkt andehjerte

195,-

### «Pinnekjøtt»

Plukket pinnekjøtt, friterte pinnekjøttkrokett, serveres med eple, kålrabi og smørsaus

195,-

### Sjøkrepssuppe

Kremet suppe med grilla sjøkreps

235,-

## Hovedretter:

Våre hovedretter serveres med tilhørende poteter

### Ribbe av frittgående gris fra Borgestad Gård

Glasert 36 timers ribbe, serveres med puffet svor, variasjon på jordskakk, rødkålkompott og sjysauce med julekrydder

425,-

### Juletorsk

Torsk serveres med kaviarsaus, kål og fennikelcrudité

425,-

### Entrecôte

Entrecôte av storfe  
med sesongens grønnsaker og rødvinssjy

455,-

### «Pinnekjøtt»

Plukket pinnekjøtt, friterte pinnekjøttkrokett, serveres med eple, kålrabi og smørsaus

495,-

### **Klassisk lutefisk**

Med erterpuré, kokte poteter, bacon og sennepssaus

525,- inkluderer påfyll

*Denne retten må forhåndsbestilles, vi kan ikke garantere at vi har tilgjengelig uten forhåndsbestilling*

## **Desserten:**

### **Brillat Savarin**

Osteservering med toastet brioche og kompott

145,-

### **Hvit sjokolademousse**

med multer, brunost og vaffel

145,-

Is og sorbet

125,-

## **Snacks:**

Pinnekjøttkrokett – 3 stk: 135,-

Guanciale, speket og røkt grisekinn: 95,-

Glaseret ribbe: 95,-

Mandler, salte marcona mandler: 65,-

Arancini, friterte risottokuler – 3 stk: 95,-

Charcuterie: 135,-

Østers med vinaigrette – 3 stk: 125,-

Oliven: 65,-

*Bestill et utvalg av fingermat til bordet?*

*Pris fra 150 kr per person.*

Vi setter sammen et utvalg basert på antall og budsjett.

## Allergener:

*Husk å melde fra på forhånd ved allergener!*

*Spør oss gjerne om å tilpasse for allergier.*

*Juletartar: Fisk, laktose, gluten (rug)*

*Juleorsk: Fisk, laktose, sulfitt*

*Reinsdyrtataki: Sulfitt, egg, sennep*

*Pinnekjøtt: Laktose, gluten (kan sløyfes), egg (kan sløyfes)*

*Sjølrepssuppe: Sjøkreps/skalldyr, laktose*

*Ribbe: Laktose, sulfitt, gluten (spor av)*

*Entrecôte: Laktose, sulfitt*

*Lutefisk: Laktose, sulfitt, fisk, sennep*

*Brillat Savarin: Laktose, gluten (kan sløyfes)*

*Sjokolademousse: Laktose, gluten (kan sløyfes), soya (hvit sjokolade, spor av)*

*Is & sorbet: Kan inneholde laktose – kan også sløyfes*

*Pinnekjøttkrokkett: Gluten, laktose, egg*

*Aranchini: Laktose, gluten, egg*

*Østers: Bløtdyr*

*Glasert ribbe: Gluten, sulfitt*