



JACOB & GABRIEL

JULEN PÅ JACOB & GABRIEL

MENYEN VÅR

Vi gjør vår egne vri på den norske julematen, og har gjennom våre 14 år laget våre egne tradisjoner for jul. Vi fremmer de norske råvarene som gjerne forbindes med jul, men tilbereder og serverer dem i litt nyere innpakning.

VELG MENY

Hos oss mener vi at den beste opplevelsen er dersom selskapet felles enes om meny.

Vi tilpasser for eventuelle allergier, men ønsker at bordet enes om lik meny og særlig likt antall retter. Vi har ikke mulighet for å servere full 7-retters meny på første bordsetning, med mindre man ankommer 16:00.

ALLERGIER

Vi trenger beskjed på forhånd om eventuelle allergier. Vi garanterer ikke at vi kan tilby full meny ved allergi. Vegetar: inntil 5 retter. Vegansk: inntil 3 retter.

BORDSETNING

Det er mange som ønsker å spise hos oss i julen, og vi har derfor delt helgene i 2 bordsetninger:

Første bordsetning er i perioden 16 til 20:00

Andre bordsetning er fra klokken 21:00

Dette gjelder kun fredag og lørdag.

HVERDAGSTILBUD

TIRSDAG OG ONSDAG:

Legger du julebordet til starten av uka - så har du mulighet til å spare litt. Eller få mer for samme pris. Alt etter hvordan du ser det.

Vi har satt ned prisen på våre menyer, som da gjelder hver tirsdag og onsdag. Du får 200 kr avslag på satt meny. (Gjelder ikke egne kombinasjoner av retter)

3-RETTER

495,-

~~Ordinær: 695,-~~

5-RETTER

695,-

~~Ordinær: 895,-~~

7-RETTER

895,-

~~Ordinær: 1095,-~~

JULELUNSJ OG CHAMPAGNELUNSJ

*Vi åpner opp for lunsj lørdager fra **8. november**.*

*Da blir det comeback på vår **Champagnelunsj**. Åpent fra 12:00.*

Vi tilbyr også julelunsj for grupper på forespørsel.



JACOB & GABRIEL

7-RETTER

SJØØRRET

Tartar av sjøørret serveres med røkt eggeemulsjon, gressløk- og pepperrotmajones, "potetsalat" og sennepsfrø

ANDEBRYST

Taktaki av andebryst med pepperkake marinade, rødbeter, fennikel og eple

KAMSKJELL

Sellerirot, hyllblomst og avrugakaviar

TORSK

Juletorsk med dillveloute, jordskock og savoykål

RIBBE

Jacob & Gabriels juleribbe. Bakt i 36 timer. Serveres med rødkålpuré, eple- og sviskekompott, rosenkål og portvinssaus

OSTER

Ostetallerken serveres med fruktkompott og flatbrød

MJØDKAKE

Klassisk mjødkake med sjokoladesaus, valnøtter og kaneliskrem

1095,-

Vinpakke: 895 kr

Fine Wine vinpakke: 1790 kr

Alkoholfri drikkepakke: 450 kr

5-RETTER

SJØØRRET
ANDEBRYST
TORSK
RIBBE
MJØDKAKE

895,-

Vinpakke: 695 kr

Fine Wine vinpakke: 1390 kr

Alkoholfri drikkepakke: 350 kr

3-RETTER

SJØØRRET
RIBBE
MJØDKAKE

695,-

Vinpakke: 495 kr

Fine Wine vinpakke: 990 kr

Alkoholfri drikkepakke: 250 kr