



JACOB & GABRIEL

Tartar av sukkersaltet ørret og rakfisk fra Valdres, purremajones, granite på syltet agurk, sennepsfrø og crispy rug

155,-

Andeleverpate med krydret plommekompott, salat med spirer

140,-

Lutefisk med kål fra Sonja Kjær, gressløksmør og trøffel

175,- | 325,-

Glasert 36 timers ribbe av frittgående gris fra Telemark, krydret sju med lokalt juleøl og puffet svor

150,- | 300,-

Reinsdyr med jordskock, grønnkål, rødbet og «sauce diable»

195,- | 345,-

Norske oster med kompotter og knekkebrød

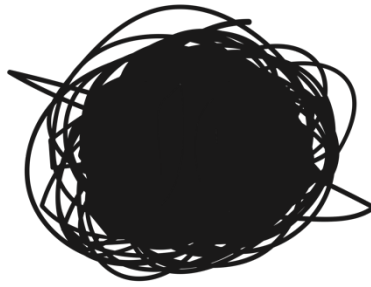
155,-

Variasjon av clementin og ashantisjokolade fra Vahlrona

135,-

Juleiskrem, kirsebær, pepperkakeis og klementin

105,-



3-retter: 475,-

Tartar – Ribbe - Sjokolade

Drikkemeny: 395,-

4-retter: 575,-

+ Andelever

Drikkemeny: + 495,-

5-retter: 675,-

+ Oster

Drikkemeny: + 575,-

6-retter: 775,-

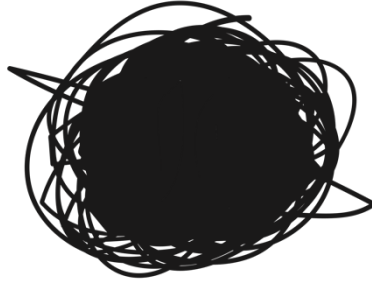
+ Lutefisk

Drikkemeny: + 675,-

7-retter: 975,-

+ Reinsdyr

Drikkemeny: + 795,-



Allergier

Tartar: rug, fisk, egg, sennep, sulfitt

Aneleverpate: sulfitt, egg, gluten, laktose(smør)

Lutefisk: fisk, sulfitt, laktose(smør, fløte)

Ribbe: gluten, sulfitt, laktose(smør, fløte), selleri

Reinsdyr: gluten (hvete), sulfitt, laktose(smør, fløte)

Oster: laktose, gluten (rug, havre), nøtter(mandler),
sesamfrø

Sjokoladedessert: gluten(hvete), egg og laktose
(smør, fløte)

Spør oss gjerne om mulighet til å tilpasse for allergener. Her lages alt fra bunnen av, så vi vet godt hva vi som serveres på tallerkenen.

Vi kan ikke garantere at vi kan servere en full meny ved allergier.

Om mulig, si ifra i god tid – så er det lettere å forberede alternativer for allergener.