



ODD NORDSTOGA

DINNER MENU

APÉRITIF

TATTINGER

Brut Réserve
220,- / 1300,-

RUINART R DE RUINART

Brut
1850,-

RUINART BLANC DE BLANCS

Brut
2600,-

SNACKS SNACKS

Oliven Oliven

Saltede Marcona-mandler Salted Marcona almonds

FORRETT STARTER

Kveite, stikelsbær, leche de tigre, Halibut, gooseberry, leche de tigre,
reddik, ørretrogn & grønnkål radish, trout roe & kale

HOVEDRETT MAIN COURSE

Lammecarre, Potato fondant, Lamb caree, fondant potato,
porchini pure, nepe & lamme sjø porchini puree, turnip & lamb jus

DESSERT DESSERT

Miso panna cotta med friske Miso pannacotta, forest berries,
skogsbær, vanilje og tamari saus vanilla & tamari saus

WINE PAIRING (3 GLASS)

745,- per person

