



BJØRN EIDSVÅG

DINNER MENU

APÉRITIF

TAITTINGER

Brut Réserve
230,- / 1350,-

LAHERTE FRÈRES BLANC DE NOIR

1er cru
2150,-

RUINART BLANC DE BLANCS

Brut
2800,-

FORRETT STARTER

Kveite med søtpotetpurée, beurre
blanc, eple, hummer olje
& gressløk

Halibut with sweet potato purée,
beurre blanc, apple, lobster oil
& chives

HOVEDRETT MAIN COURSE

And fra Holte Gård med
polentakrem, syltet bringebær,
karamellisert radicchio & soppsaus

Duck from Holte farm with polenta
cream, pickled raspberry, caramelized
radicchio & mushroom sauce

DESSERT DESSERT

Variasjon av mandler & plommer Variation of almond & plums

WINE PAIRING (3 GLASS)

745,- per person

