

## FINGERMAT

Hjertesalat med couscous, marinerte reker og ananas salsa

Risoni med kamskjell, avokado og granateple

Parmaskinke på spyd med melon og jordbær

Crostini med tomat og basilikum

Crostini med ost og eplekompott

Kr 290,-

## SKALLDYRBORD

Kamskjell marinert med chili og ingefær

Sjøkrep med olivenolje og hvitløk

Hvitvinsdampede blåskjell

Krabbeklør

Krabbeskjell

Reker

Salat

Aioli, majones, smør og hjemmebakket brød

Kr 490,-

Med hummer og østers

Kr 690,-

## TAPAS

### Kalde retter:

Asiatisk coleslaw med rødkål, koriander, peanøtter, sesam, gulrot og soya

Rå laks med syltet ingefær, sesam, vårløk, granateple og ponzusaus

Håndpillede reker, isbergsalat, agurk og avokado

Nudelsalat med grønnsaker, chili og limedressing

Hjertesalat med fønixkrem og pære

### Brød og aioli

### Varme retter:

Marinerte scampi og kamskjell på spyd

Kveite med selleripure, granateple, kapers og spinat

Panert kyllingfilet med hjemmelaget sursøt chilisaus

Kr 425,-

## SOMMERBUFFET

### Kalde retter:

Sommersalat med parmaskinke, mozzarella, grillet asparges, nektariner, krutonger, vinaigrette med balsamico

Salat med kikerter, edamamebønner, rødløk og oliven

Couscous med grønnsaker, granateple og mynte

### Varme retter:

Grillede kamskjell og scampi med chilidipp

Helbakt laks med urtedressing og marinert fennikel

Helstekt indrefilet med gremolata og bakte tomater fra Hanasand

Ovnsbakte poeter med rosmarin og løk

Hjemmebakt brød og aioli

395,-

## SUPPE OG GRYTE

Italiensk grønnsakssuppe med salsicciapølse og parmesan  
Hjemmebakt brød og aioli

125,-

Chili con carne  
Serveres med salat, maischips, ost og rømme

Kr 165,-

## DESSERTER

Limemarinert jordbær med marscaponekrem og hasselnøttrumble  
eller

Pavlova med vaniljekrem, jordbær og bringebær

Kr 85,-

