



3 RETTERS 500 KR (EKS MOMS) PER PERS

**Forretter:**

Torsk / Laks , persillesaus, kantarell ,portobello  
sopp confit  
i olivenolje og sellerikrem

Allergens: Selleri, Melk

Grillet ørret, purrefløte og bakte poteter

Allergens: Melk

Ceviche Mixto

Laks, scampi, tigersmelk (lime, løk, selleri, hvitløk,  
ingefær)

rødløk, habanero chili, søtpotet og avokadokrem.

Allergens: Selleri



[www.chefjhonnnygary.no](http://www.chefjhonnnygary.no)



## **Hovedretter:**

Lammecarre med sopp, portobello, chantarela og pastinakk

Allergens: Melk

Iberisk svinekam på lav temperatur, potetmos med tartufa og sautert pak choi

Allergens: Melk

Oksekjake i rødvinssaus, kremet kassavapuré med stekte grønnsaker

Allergens: Hvitløk, Melk





**Dessert:**

RASPBERRY LEMON

fromasjkake med bringebær og  
sitron og bringebærcoulis.

Allergens: Melk, Hvete

BAVAROIS CHOCOLATE

sjokoladefromasjkake med  
kjerne av mandelkrem og bringebærgelé.

Allergens: Melk, Hvete





## VEGETAR MENY:

3 RETTERS 500 KR (EKS MOMS) PER PERS

Quinoa Salad

cherrytomat, avokado, reddiker og honning og lime dressing

Stekt asparges med romesco (stekt tomatsaus med mandler)

Aubergine cannelloni med sopp, chantarela og trøffel med kokos og basilikum bechamel.

Vegansk brownie med jordbærsorbet og rødbærgelée



[www.chefjhonnnygary.no](http://www.chefjhonnnygary.no)