

Dessertmeny

Sjokolademousse med kaffekaramell og laubærblad-is (3,4,5,8) <i>Chocolate mousse with bay leaf ice cream and coffee caramel</i>	129,-
Rabarbra smuldrepai med mandler og vaniljeis (3,4,6) <i>Rhubarb crumble pie with almonds and vanilla ice cream</i>	149,-
Brunost og sjokoladetrøfler (4, 6) <i>Brown cheese chocolate truffles</i>	99,-

Ost/cheese

Pan, Stavanger Ysteri fylt med svart trøffel, servert med steinsopp arme ridder og mer trøffel (3, 4, 5, 8) <i>Pan, Stavanger Ysteri filled with black truffles, served with porcini french toast and more truffles</i>	249,-
--	-------

1 selleri, 2 sennep, 3 gluten, 4 melk, 5 soya, 6 nøtter, 7 skalldyr, 8 egg, 9 fisk, 10 kjøtt

Noko attåt (night caps)

Spilde Raud Juice (alkoholfri / non alcoholic) Bringebær og eple Raspberry and apple	69,-
Marka Bitter Urter og andre buskvekster fra marka rundt Oslo gir en botanisk og oppkvikkende avslutning til måltidet. <i>Nordic botanicals from the forests around Oslo. Bitter and uplifting.</i>	105,-
Lustau East India Solera Sherry Blanding av Oloroso og Pedro Ximenes sherry. Søt, fyldig og elegant. Mix of Oloroso and PX sherry. Sweet, mature and elegant.	108,-
Moscato d`Asti, Caroussin 2016 Forfriskende søt og musserende dessertvin. Aroma av papaya, cantaloupe og pærer. <i>Refreshingly sweet and sparkling dessert wine. Aroma of papaya, cantaloupe and pears.</i>	116,-

Empirical Spirits Copenhagen

Fallen Pony Blend Smooth, smoky juniper	200,-
Charlene McGee Floral tea notes	200,-

1 celery, 2 mustard, 3 gluten, 4 milk, 5 soya, 6 nuts, 7 shellfish, 8 egg, 9 fish, 10 meat