

Dessert

SERVERES FRA 15.00

Rips og karamell

175,-

Varm terte med ripsbær, fløtekaramell med whiskey, sprø mandler og vaniljeis med brunet smør.

1, 2, 4A, 6A

Sjokoladeganach

170,-

Sjokoladeganache med tindvedgele, sprø mandel og bringebærsorbet.

1, 4A

Sorbet- & istallerken

125,-

To kuler vaniljeis og en kule bringebær sorbet.

1, 2

FOR METT FOR DESSERT?

Espresso Martini

160,-

Kald kaffedrink med baileys, kahlua, brennevin, krem og espresso.

1

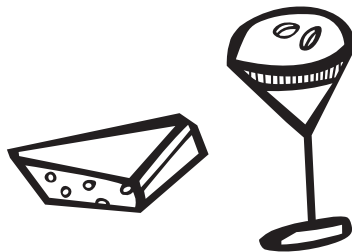
Affogato

79,-

Nylaget espresso helles over en kule husets vaniljeis.

Legg til 2cl valgfri likør Baileys / Amaretto / Kalhua + 50,-

1, 2



- | | | | | | | |
|--------------|-----------------|----------------------|------------|------------|-------------|--------------|
| 1. MELK | 4.A. MANDLER | 4.E. PEKAN | 5. SOYA | 6.C. RUG | 8. SKALLDYR | 12. SESAMFRØ |
| 2. EGG | 4.B. VALNØTTER | 4.F. CASHEW | 6. GLUTEN | 6.D. HAVRE | 9. BLØTDYR | 13. LUPIN |
| 3. PEANØTTER | 4.C. PISTASJ | 4.G. PINJEKJERNE | 6.A. HVETE | 6.E. SPELT | 10. SELLERI | 14. SULFITT |
| 4. NØTTER | 4.D. HASSELNØTT | 4.H. MACADAMIANØTTER | 6.B. BYGG | 7. FISK | 11. SENNEP | VEGETAR |

Har du funnet noe som frister, men inneholder råvarer du ikke tåler, snakk med din servitør. Sammen med kokkene kan vi tilpasse retten til deg.