

Fish & Cow

Selskapsmenyer

Meny 1

Ceviche av Frøyalaks med mangosalsa, avocado og koriander

Fisk-sulfitt

Grillet okse Indrefilet med rødvinnsaus, vårgrønnsaker og sellerikrem

Sulfitt- laktose

Bakt sjokoladefondant med vaniljeis

Laktose-nøtter-Gluten- egg

3 retter 640,-

Meny 2

Rørt tartar av okse ytrefilet med syltet løk, sprøtt brød og gressløkmajones

Sulfitt-sennep-egg-laktose-gluten

Bakt kveite fra Hjelmeland med romanesco, blomkålkrem og kyllingsjy

Laktose-Fisk-lupin

«Snickers» mousse med karamelliserte peanøtter og salt karamellsaus

Gluten-egg-laktose-nøtter

3 retter 625,-

Legg gjerne til en ostetallerken om du vil utvide menyen!

Fish & Cow

Group menus

Menu 1

Ceviche of Frøya salmon with mango salsa, avocado and coriander

Fish - sulphite

Grilled beef tenderloin with red wine sauce, spring vegetables and celeriac puree

Sulphite - lactose

Baked chocolate fondant with vanilla ice cream

Lactose - gluten - nuts - egg

3 course 640,-

Menu 2

Beef tartare with pickled onions, crispy bread and chive mayonnaise

Sulphite - lactose - egg - gluten

Baked halibut from Hjelmeland with romanesco, cauliflower puree and chicken jus

Lactose - fish - sulphite

«Snickers» mousse with caramelized peanuts and salted caramel sauce

Gluten - egg - lactose - nuts

3 course 625,-

Add a cheese plate if you would like a 4 course menu!