

# Fish & Cow

## Selskapsmenyer

### Meny 1

Tataki av frøya laks med vårløk, bonito og ponzu  
*Fisk-sulfitt-Sesam*

-

Grillet okse Indrefilet med Bordelaisesaus, bakte rødbeter og sellerikrem  
*Sulfitt- laktose-sel*

-

Bakt sjokoladefondant med vaniljeis  
*Laktose-nøtter-Gluten- egg*

**3 retter 640,-**

### Meny 2

Friterte klippfisk bolinhos med persille alioli, ruccola og parmesan  
*Sulfitt-sennep-egg-laktose-gluten*

-

Bakt kveite med steinsopp, persillerot, nypoteter og kaviar smørsaus  
*Laktose-Fisk-lupin*

-

Kefir panna cotta med plommer fra Hardanger og nøtte crumble  
*Gluten-laktose-nøtter*

**3 retter 595,-**

# Fish & Cow

## Group Menus

### Menu 1

Tataki of Frøya salmon with spring onions, bonito and ponzu

*Fish - sulfite*

-

Grillet beef tenderloin with Bordleaise sauce, baked red beets and celeriac puree

*Sulfite - lactose-cel*

-

Baked chocolate fondant with vanilla ice cream

*Lactose - gluten- nuts - egg*

**3 course 640,-**

### Menu 2

Fried clipfish bolinhos with parsley alioli, arugula and parmesan

*Sulfite - lactose - egg - gluten*

-

Baked halibut with ceps, parsley root puree, new potatoes and caviar sauce

*Lactose - fish - sulfite*

-

Kefir panna cotta with plums from Hardanger and tart crumble

*Gluten - egg - lactose - nuts*

**3 course 595,-**