



## Arakataka Selskapsmeny

Tartar på ku fra Horgen & 'Nduja

*Egg, sennep, sulfitt*

Squash, sikrogn & Amalfisitron

*Fisk, melk, sulfitt*

Breiflabb, skogsopp & brødmiso

*Melk, fisk, hvete, bygg, selleri, sulfitt*

Kylling & plomme fra Hovelsrud gård

*Melk, bygg, sennep, mandel, sulfitt*

Epler fra Knatten, bokhvete & myske

*Melk, hvete, egg, sulfitt*

**Meny 895,-**

**Drikkemeny 825,-**

**Oppgradert Drikkemeny 1295,-**

*Vi tilbyr kun Arakataka selskapsmeny på 5 retter til 825,- for grupper over 5 personer. Menyen er sesongbasert og endres fortløpende. Menyen kan utvides til Arakatakas 6-retter om ønskelig. Vi tilrettelegger for alle allergier og diett-hensyn, og ønsker en oversikt over disse i god tid før ankomst.*

*Velkommen til oss!*





## Arakataka Menu

Beef tartar from Horgen & 'Nduja

*Egg, mustard, sulphites*

Zucchini, whitefish roe & Amalfi lemon

*Fish, milk, sulphites*

Monkfish, forest mushrooms & bread miso

*Milk, fish, wheat, barley, celery, sulphites*

Chicken & plum from Hovelsrud

*Milk, barley, mustard, almond, sulphites*

Apples, buckwheat & woodruff

*Milk, egg, wheat, sulphites*

**Menu 895,-**

Please note that we are only offering Arakataka 5 course menu for 825,- for groups over 5 people. The menu is seasonal and changes rapidly. The menu can be upgraded to our 6-course tasting menu upon request.  
If there are any allergies or dietary restrictions, please let us know in advance.

