



## Kveldens Meny

Nepe, Kamskjell & Pepperrot \*

*Inneholder: B, E, SE, M, C*

Selleri, Myse & `nduja \*

*Inneholder: C, M*

Dagens Fisk, Sopp & Kylling

*Inneholder: SE, E, BY, M*

Bete, Trøffel & Vin Jaune

*Inneholder: BY, M*

Lam fra Vikja & Gresskar \*

*Inneholder: H, M, SE, BY, E*

Eple, Kvede & Mandel \*

*Inneholder: M, MA, E, H*

**6-retters Meny 925,-**

**4-retters Meny 725,- \***

4-retters meny er markert med \*

Enkeltretter fra menyen? Spør din servitør.

Endringer i meny kan forekomme

**Drikkemeny 895,-/695,-\***

**Oppgradert Drikkemeny 1395,- /995,-\***

**Kjøkkenet er åpent Mandag – Lørdag: 16.00-22.00**

**Baren er åpen for drikke og spisegjester med mat fra vår ordinære meny, både med og uten reservasjon.**



Menyen består av mindre retter.  
Vennligst opplys din servitør om allergier.

Østers & Hot Sauce Dagspris,-

*Inneholder: B*

Spekemat fra IOM 155,-

*Inneholder: BY, SE, E*

Caviar & Doughnut 150,-

*Inneholder: H, M, E*

Krokett 75,-

*Inneholder: H, M, E, B, SE, S*

Arakataco 75,-

*Inneholder: M, H, E, SE*

Tørrmodnet Svin fra Heinrich Jung 895,- *For 2 personer*

*Inneholder: M, BY, E, SE, C, H*

Spaghetti & Ljörom 295,-

*Inneholder: H, M, E*

Pepperkrabbe 225,-

*Inneholder H, SJ, S, M*

Norske oster 145,- / 55,- pr stykk

*Inneholder M, H*

Søtt til kaffen 35,- pr stykk

*\*Spør din servitør*



#### Forkortelser For Allergener

M melk, S skaldyr, C selleri, SE sennep, B bløtdyr, E egg,  
SU sulfitt, SJ soya, H hvete, R rug, EM emmer, BY bygg, HA hasselnøtt, V valnøtt, MA mandel, P pistasje

Vi tar forbehold om endringer i menyen



## Arakataka Menu

Turnip, Scallops & Horseradish \*

*Contains: B, E, SE, M, C*

Celeriac, Whey & `nduja \*

*Contains: C, M*

Catch of the day, Mushrooms & Chicken

*Contains: SE, E, BY, M*

Beetroot, Truffle & Vin Jaune

*Contains: BY, M*

Lamb from Vikja & Pumpkin \*

*Contains: H, M, SE, BY, E*

Apple, Quince & Almonds \*

*Contains: M, MA, E, H*

**6-Course Menu 925, -**

**4-Course Menu 725, -\***

The 5-course menu is marked with\*  
Single dishes from the meny, a la carte? Ask your waiter.  
Changes in the menu may occur.

**Beverage Pairing 895, -/695 -\***

**Upgraded Beverage Paring 1395, - / 995, -\***

**Kitchen opening hours Monday-Saturday: 16.00-22.00**

**The Bar is open for guests to dine and drink with or without a reservation.**



## Menu

Oysters & Hot Sauce Day price pr piece ,-

*Contains: B*

Cured meats from IOM 155, -

*Contains: By, SE, E*

Caviar & Doughnut 150, -

*Contains: H, M, E*

Croquette 75, -

*Contains: H, M, E, B, SE, S*

Arakataco 75, -

*Contains: M, SE, E, H*

Dry Aged Pork from Heinrich Jung 895,- *For 2 guests*

*Contains: M, BY, E, SE, C, H*

Spaghetti & Løjrom 295, -

*Contains: H, M, E*

Peppercrab 225, -

*Contains H, SJ, S, M*

Norwegian cheeses 145, -/55, - pr piece

*Contains M, H*

Petit fours 35, - pr piece

*\*Ask your waiter for today's selection*



## Allergens

**M** milk, **S** shellfish, **C** selleri, **SE** mustard, **B** mollusc,  
**E** egg, **SU** sulfit, **SJ** soy, **H** wheat, **R** rye, **EM** emmer,  
**BY** barley, **HA** hazelnut, **V** walnut, **MA** almond, **P** pistasie