



## Arakataka Selskapsmeny

Snøkrabbe, knutekål & pepperrot

*Skalldyr, melk, egg, sennep, sulfitt*

Sellerirot, tomat & løpstikke

*Melk, bygg, selleri, sulfitt*

Dagens fisk, blåskjell & ramsløk

*Melk, fisk, bygg, mandel, sulfitt*

Gris fra Heinrich Jung, gulrot & dill

*Melk, bygg, egg, sennep, sulfitt*

Sjokolade, appelsin & sibirbjørnekjeks

*Melk, egg*

**Meny 845,-**

**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

Snow crab, buttermilk & horseradish

*Shellfish, milk, egg, mustard, sulphites*

Celeriac, tomato & lovage

*Milk, celery, barley, sulphites*

Today's fish, mussels & wild garlic

*Milk, fish, mollusc, barley, sulphites*

Pork from Heinrich Jung, carrot & dill

*Milk, barley, egg, mustard, sulphites*

Chocolate, orange & Siberian hogweed

*Milk, egg*

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.

