



Arakataka Selskapsmeny

Råmarinert kveite, østers & kjernemelk

Fisk, bløtdyr, melk, sulfitt

Jordskokk, Grotteost & rips

Melk, sulfitt

Dagens fisk, selleri & tomat

Melk, fisk, selleri, sulfitt

Kylling fra Hovelsrud, skorsonerrot & ramsløk

Melk, hvete, bygg, egg, sennep, sulfitt

Sort pære, financier & mjøldurt

Melk, hvete, egg, sulfitt

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

Raw marinated halibut, oyster & butter milk

Fish, mollusc, milk, sulphites

Sunchoke, cheese & redcurrant

Milk, celery, sulphites

Today's fish, celeriac & tomato

Milk, fish, celery, sulphites

Chicken from Hovelsrud, salsify & ramson

Milk, wheat, barley, egg, mustard, sulphites

Blackened pear, financier & meadowsweet *

Milk, wheat, egg, sulphites

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.

