



Liten Heftye

Vår signatur i fire serveringer

549,-

Stor Heftye

Vår signatur i seks serveringer

749,-

*Begge menyene er mulig
å få som vegetar*



LITEN HEFTYE

Lettrøkt makrell med konfiterte tomater,
syltede grønne tomater, friske tomater og persille
(E, F)

Dampet rødspette fylt med fermenterte urter.
Serveres med kremet blåskjellkraft
(BL, M, F)

Pannestekt- og glasert lam med
brokkolipuré og rødvins-gastriouqe
(M)

Fermentert plommeis med
syltede plommer og marengs
(MN, E, M)

LITEN HEFTYE VEGETAR

Konfiterte tomater, syltede grønne tomater,
friske tomater, kremost og tomat-consommé
(E, M)

Stekt gresskar med gulrot,
syltet gresskar og ristede gresskarkjerner
(E)

Langtidsbakt potet med røkt potetkrem,
syltet rødløk og fritert potet
(E)

Fermentert plommeis med
syltede plommer og marengs
(MN, E, M)



À LA CARTE

KALDE RETTER

Østers naturell 40,- pr. stk
(BL)

Østers med dagens garnityr (spør din servitør) 50,- pr. stk
(BL)

Tartar med fritert jordskokkchips og vårløkkompott 185,-
(E, H)

Konfiterte tomater, syltede grønne tomater,
friske tomater, kremost og tomat-consommé 165,-
(E, M)

Krabbesalat med grønnkål, agurk,
taskekrabbe-bisque og valnøtter 165,-
(SK, VN, E, M)

Dagens hjemmebakke brød og smør 55,-
(H, B, M)

VARME RETTER

Langtidsbakt potet med røkt potetkrem,
syltet rødløk og fritert potet 165,-
(E)

Pannestekt torsk med stekt gresskar
og syltet gresskar 175,-
(F, M)

Tørrhengt entrecôte med karamellisert løk,
gulrot-crudité og sherryreduksjon 315,-



OST OG DESSERT

Svensk Almnäss Tegel-ost med fermenterte stikkelsbær,
rugbrødchips og revet trøffel 185,-
(M, H, B)

Posjert og fritert pære fylt med sitronkrem.
Serveres med hvit sjokolade og yoghurtis 145,-
(H, B)

Fermentert plommeis med mandelkake,
friske plommer og marengs 135,-
(MN, E, M)

Hasselnøttpraline trukket med mørk sjokolade.
Serveres med salt karamell 155,-
(HN, E, H, M)

Allergener:

M: MELK
HN: HASSELNØTT
MN: MANDLER
CN: CASHEWNØTT
B: BYGG
LU: LUPIN
H:HVETE
BL: BLØTDYR
SO:SOYA
SEN: SENNEP