

OMAKASE

[sæsonbaseret meny]

[a Japanese expression that can be loosely translated as "trust the chef"]

OMAKASE(6-9 Retter alt efter sæson) - 795 ,-

Drikkemeny(5-6 Glas) - 795 ,-

Vores omakase gennemgår mange udskiftninger i løbet af mikrosæsonerne vi bevæger os gennem.

Our omakase undergoes many changes during The micro- seasons we move through.

Her er eksempler på hvad menuen kan byde på:

This is some examples of what our menu has to offer:

RØYKT EGG, BRØD, SPINAT & LAKSEROGN [Smoked egg, bread, spinach and salmon-roe]

-

RAVIOLI, BLEKKSPRUT, EGGEPLomme, BASILIKUM & PARMESAN[Ravioli, squid, egg, basil and parmesan]

-

ST. PETERSFISK FRA ATLØY, SOLSIKKE & JORDSKOKK [John dory,sunflower, artichoke]

-

TARTAR AF RØROS HJORT, BROKKOLI, OLAVSBRÅTEN RØMME & KALIX LØJROM [tarta of venison,broccoli, Rømme, and Bleakroe]

-

TASKEKRABBE FRA HITRA, AGURK, DILL, BLÅSKJELL & BLOMSTERKARSE[crab, cucumber,dill, mussel,nasturtium]

-

BREIFLABLEVER «BISQUE» DILL & EPLE [Monkfishliver,dill,appel]

-

TORSK, JORDSKOKK, STRANDKARSE & TORSKETUNGE[Cod, jerusalemartichoke, beachress and codtounge]

-

DUROC GRIS FRA OLAVSBRÅTEN, PURRELØK, BLÅBÆR, TYTTEBÆR & SMØR[Durocpig, leeks,bluberry,lingonberry and butter]

-

RØYKT SVINEKNOKE,PALMEKÅL FRA HAVNEHAGEN, LØK & SITRONTIMIAN[Smoked pork, onion, lemon thyme]

-

OKSE, TALG, BEARNAISE & LINDAPOTET [beef, tallow, bearnise and fries]

-

TØRRMODNET(Dag 42) ENTRECOTE FRA OPPLAND [Dry aged beef (42days),]

-

GEITOSTIS , LUN RØDBETE, TAPIOKA & ESTRAGON [Goatcheese-icecream, warm beetrot, tapioka,teragon]

-

GRESSKAR-IS, BRENT HASSELNØTT, 70% SJOKOLADE & TINDVED [Pumpkinicecream, bernd hasselnut, 70% chocolate and seabuckthorn]

-

NYPE-IS, HAVRE, SYRNET MELK [rosehip, oats, sourmilk]

-

RUGBRØD, YOHURT, MÜESLI & GRAN SIRUP [Ryebread,yoghurt, müesli and pine sirup]

