

SOLASTRANDEN GÅRD



Høstmeny 2017



Meny 1

Råmarinert kamskjell
Agurk, sjøgress, avokado og lime

Braiserert lammebøg
Sennepsmajones, grønnkål, sopp,
selleri og rosmarinsjy

Krydderkøkt pære
Kryddersmuler, sjokoladekrem, kanel-is

585,-

Meny 2

Oksetartar med steinsoppmajones,
løyrom, syltet beter og urtesalat

Smørstekt brosme
Brunet blomkål, syltet blomkål, spinat,
vårløk og smørsaus

Melkesjokolade-mousse
Solbærmarengs, sjokoladecrumble og
solbærsorbet

610,-

Meny 3

Kremet fisk-og blåskjellsuppe
Røkt kolje, vårløk, gulrot og persilleolje

Stekt hjortebiff
Jordkokkpurè, sopp, rødbeter, rosenkål,
sprø jordkokk og fløtesaus med tyttebær

Mørk sjokoladedelice
Kirsebærsorbet, kirsebærgele, syltet plomme
og karamellisert hvit sjokolade

670,-



Fingermat, salt

Minilapper toppet med fenalår og pepperrotkrem
Gårdens eget knekkebrød med brie og fikenkompott
Salte vafler med kaviar, rødløk og rømme
Rugbrød med laksetartar, rogn og avokado

159,- pr. pers

Fingermat, søtt

Jordbær dyppet i sjokolade
Marengstopper
Macroner (Assortert)

85,- pr.pers

**Salt + søtt, 210,- pr.pers*

Drikke

Grans Moments, Cava Brut Nature	kr. 85,- pr. gl
Andreola, Dirupa Prosecco Brut Valdobb	kr. 95,- pr. gl
Champagne Extra Brut, Dosnon	kr. 1125,- pr. fl

Vinpakke 1 *	kr. 390,-
Vinpakke 2 **	kr. 440,-

**Inkluderer tre skjenk*

Alkoholfri aperitif	kr. 35,-
Mineralvann	kr. 35,-
Saferiet, 0,33	kr. 48,-
Fatøl 0,33	kr. 67,-
Lervig øl, 0,33	kr. 75,-
Alkoholfritt øl	kr. 55,-
Drinker, fra	kr. 87,-
Cider	kr. 65,-
Avec, fra	kr. 85,-
Kaffe pr. Kanne	kr. 75,-
Ringi, fl	kr. 120,-

