

# Vinbar

## BARSNACKS

Oliven, trøffelchips eller mandler (ma).....	50,-
Coppa, trøffelsalami, brisling eller ansjos (f,kj,su).....	95,-
Ost: Wrångebäck, Fønix eller Rød Kjerringøy (m).....	95,-

## SMÅRETTER

Surdeigsbrød og smør (h,m).....	35,-
Rødbete med salvie og feta fra Rygge (m,e,s).....	175,-
Tartar-vaffel med soppsoya og bottarga (e,m,h,kj,se,f).....	175,-
Fritert piggsvinsopp, syltagurk, ssamjang (e,s,h,r).....	185,-
Snøkrabbe med steinsopp- og sitronsmør (sk,m).....	265,-
Kullgrillet uer med primører, dill og plomme (f,m,su).....	210,-
Tørrmodna entrecôte, krema sopp & sauce deluxe(kj,m,su).....	210,-
Nýr- og granskuddiskrem med blåbær og kjekssmuler (m,e).....	145,-
+ Trøffel.....	100,-
+ Kaviar (Petrossian Ossetra).....	150,-

\*\*\*

## VIN PÅ GLASS

Cremant d'Alsace NV, Dom. Roland Schmitt.....	160/765,-
Champagne Grand Cru Cuvée Vive NV, Claude Cazals.....	240/1175,-
Husets hvitvin.....	160/765,-
Keep on Punching 2021, Testalonga Baby Bandito.....	175/860,-
Sancerre 2020, Gérard Boulay.....	205/1010,-
Etna Bianco 2021, Graci.....	210/1035,-
Bourgogne Blanc Vieilles Vignes 2019, J.P Fichet.....	220/1070,-
Husets rødvin.....	160/765,-
Maggiarina 2019, Le Piane.....	170/820,-
Baby Bandito Follow Your Dreams 2021, Testalonga.....	180/880,-
Rabbit Hole Pinot Noir 2021, Simpsons.....	210/1025,-

*Vi benytter oss av kortreiste og økologiske råvarer.*



Menyen kan tilpasses allergier og diettthensyn.  
KJ-Kjøtt, F-Fisk, M-Melk, H-Hvete, S-Sennep,  
E-Egg, SK-Skalldyr, B-Bløtdyr, SE-Selleri,  
R-Rug, BY-Bbygg, HA-Hassel nøtt,  
P-Pistasj, SU-Sulfitt, SO-Soya,  
EM-Emmer, SP-Spelt, MA-Mandel

# #KHF