



## Chef's buffet:

Salat av harissabakt blomkål, kikerter og bakt paprika  
Honning og balsamicobakt gresskar med spinatblader og feta (M)  
Fransk potetsalat med kapers og rødløk (SE)  
Asiatisk svineribbe, asiatisk slaw og soyaglaze (G)  
Teryakibakt laks (G/F)  
Bakte vintergrønnsaker  
Urtebakte poteter  
Brød, smør og aioli (G/M/E)

*Saald of harissa baked cauliflower, red peppers*  
*Pumpkin baked with honey and balsamico, spinach leaves og feta cheese (M)*  
*French potato salad with capers and red onion (SE)*  
*Asian pork belly, Asian slaw, soy glaze (G)*  
*Teryaki salmon (G/F)*  
*Baked winter veggies*  
*Potatoes baked with herbs*  
*Bread, butter and aioli (G/M/E)*

Kr. 495,- per person

### ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri(S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B) Gi oss beskjed på forhånd så tilpasser vi gjerne for barn, allergier og andre behov.