

OLYMPEN

OSLO • 1899

GRUPPEMENY

3-RETTER MED REINSDYRSKANK

(M, G, E, SU)

Asparges

Med spekeskinke og smørsaus.

Reinsdyrskank

Med sellerirotpure, rotgrønnsaker, tyttebær, ovnsbakte poteter og demi glace.

Ostekake

Med mango, jordbær og mynte.

678,- per person

3-RETTER MED SPRØSTEKT AND

(F, M, SU, G, E, SO)

Ørrett Tartar

Med lime, chili, koriander, kokkos og unagisaus.

Sprøstekt And (Minimum 40 personer)

Med urter, grønnsaker, hoisinsaus og løvpannekaker.

Ostekake

Med mango, jordbær og mynte.

628,- per person

3-RETTER MED ISHAVSRØYE

(M, F, G, N, E, SO)

Asparges

Med spekeskinke og smørsaus.

Stekt Ishavsrøye

Med neper, romanesco, gulrot, smørsaus og potetpure.

Eplekake med vaniljeis

648,- per person

3-RETTER VEGETAR

(G, SU, SF, M)

Aubergine Schnitzel

Med fetaost og tomatsalsa.

Skogsopprisotto

Vegansk Brownie

Med mangosorbet.

598,- per person

SHARING MENU

(SK, F, M, G, N, E, SU, SO)

(kun for hele selskap)

Første servering

Serranoskinke, fenalår, Manchego, oliven, brød og smør.

Andre servering

Tempura Scampi salat med mango, avokado, urter og chilimayo.
Gratinert sjøkreps med estragon.
Klassisk tartar med fries.

Tredje servering

Entrecote med sesongens grønnsaker og bearnaise.
Stekt Ishavsrøye med sesongens grønnsaker, potetpure og smørsaus.
Skogsopprisotto.

Dessert

Ostekake med mango, jordbær og mynte.

748,- 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)

Vi tilpasser for barn, allergier og andre behov.