

Lunsjmeny Sommer 2022

Ren mat laget fra bunnen av, basert på økologiske og lokale råvarer så godt det går.

Probiotisk gazpacho

kr 139,-

*Kald tomatsuppe med agurk, paprika, hvitløk, olivenolje, eplesidereddik og kimchi
Toppet med krutonger, kokt egg, grønnsaker og Coppa
(1 - hvete i krutonger, 5)*

Steambuns

kr 159,- (3st)

*Langstekt gris fra Riksanrud gaardsgris på Gol
eller
Tempura blomkål
Toppet med rabarbra chutney, syltede reddiker, kål og urter
(1 - hvete ,2,3,4,5)*

Grønn salat

kr 139,-

*Jordbær, agurk, fersk geitost fra Prestholt, syltet rabarbra, bakt fennikkel, ristede mandler og fruktig balsamico vinaigrette
(2, 7 - mandel)*

Fritert kylling

69,- (barn)

kr 99,- (voksen)

*Fermentert sitron mayo, picklet reddik, tørket sitron skall og dill
(eller kun med mayo/ ketchup til våre yngre kunder)
(1 - hvete ,2, 3, 5)*

Ost og spekefjøl

kr 269,-

*Ost og spekemat fra Hallingdal
(1 - sammalt hvete, rug, 2)*

Blåskjell på boks

kr 139,-

konservert i kaldpresset rapsolje og eplesidereddik, med dill og fennikel frø.

Serveres med brød & smør, pickled fennel, sourkal,

(1 - hvete ,2)

Østersjø Brisling på boks

kr 139,-

Lettrøkt østersjø brisling krydret med lyng og kamille

Serveres med brød & urtesmør, rostede cherrytomater og basilikum

(1 - hvete ,2)

Voksenfries

kr 89,-

Pommes frites med dill aioli, sitron salt og svart lodderogn (3, 5, 9)

“Barne” toast

kr 59,-

Lys toast med økologisk mild ost og kokt skinke (1-hvete, 2)

(1 - hvete ,2)

Pølse

kr 39,-

Wienerpølse i lompe eller brød (1-hvete , 2, 5).

Stekt / sylta løk

Fries

kr 45,-

Pommes frites med mayo/sriracha mayo (1hvete i fritøsen,3,5)

Bakevarer

Råkake kr 59,-
sesongsbaserte smaker
(1 - hvete ,2)

Sjokoladekake kr 45,-
(1 - hvete ,2)

GF Chocolate Chip Cookie kr 29,-
(2 ,5, 7)

GF Rabarba Cupcake kr 45,-
(2 ,5, 7)

Vaffel med syltetøy & rømme eller brunost fra Prestholdt & smør kr 45,-
(1-hvete ,2, 5)