

En litt mindre tapasmeny - våren 2019

- Spekemat *SU*
 - Vi setter sammen en variasjon av spekeskinke, Ventericina salami og hvitløkspølse.
- Saltbakt Finnskogpotet *E/SN*
 - Denne røde delikatessepoteten saltbakes og garneres med vår hjemmelagede aioli, spinat og chorizo
- Ostefat med 2 typer lokal ost *M*
 - Vi velger lokale oster, som feks røkt geitost fra Åland Gård, og Hvit Kjerringøy. Dette serveres med druer og gulrotmarmelade fra Han Sylte i Valnesfjord
- Vegetarisk tomatsalat
 - Salaten består av bakte sherrytomater, artisjokk, marinerte oliven og frisk revet salat
- Foccacia og aioli *G/E/SN*
 - Hjemmebakt foccaccia med oliven, flaksalt, timian og hvitløk er et selvsagt tilbehør til vår tapas.

Varmrett

- Lammekjøttboller med spisskum
 - Våre hjemmelagede kjøttboller varmes i en mild tomatsalsa med hvitløk og plommetomater.

Kr 295 per pers

Denne menyen selger vi til selskaper i perioden 1. januar til 1. mai 2019

B-Bløtdyr, E-Egg, F-Fisk, G-Gluten, L-Lupin, M-Melk,
N-Nøtter, P-Peanøtter, SL-Selleri, SN-Sennep,
SE-Sesamfrø, SK-Skalldyr, SO-Soya, SU-Sulfitt