

## Tapasmeny våren 2019

- Kyllingspyd med kokos, lime, chili
- Kyllingwraps med karrikylling – G/E/SN
- Chilibeef med tomat – SU
- Spekemat som Ventericina salami og Æra spekeskinke - SU
- 2 typer ost som røkt geitost fra Åland gård og hvit Kjerringøy - M
- Skagenrøre med tang og sjøtrøffelolje - M/E/S/SK
- Laksefilet med bakt paprika og rødløk - F
- Tomat og olivenbrød - G
- Aioli - E/SN
- Ruccula pesto
- Aiolipotet med spinat - M/E/SN
- Artisjokksalat med melon og solmodne tomater

### Varme retter

- Hjemmelagede lammekjøttboller i salsasaus
- Lun linsesalat med chorizo og tomat

**Kr 425 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