



# FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

## EN VENNLIG PALETT

Et lite vennlig utvalg av vår meny, satt sammen  
av vår kokker.

Spør din servitør om dagens 3 retter

Pris 715 kr per person

### +VINPAKKE 3

Pris 650 kr per person

### +EKSKLUSIV VINPAKKE 3

Pris 950 kr per person

## HELE OPPLEVELSEN

En 6 retter smaksmeny for de som ønsker en full  
opplevelse.

Spør din servitør om dagens 6 retter.

Pris 1100 kr per person

### +VINPAKKE 6

Pris 1000 kr per person

### +EKSKLUSIV VINPAKKE 6

Pris 1600 kr per person

Please ask your waiter if you require any information  
regarding allergies or intolerances



# FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

## MENY

### SMÅ RETTER

<b>50g KAVIAR</b> servert med vaffel, løk og crème fraîche 1, 4, 8	3700 kr
<b>10g KAVIAR</b> servert med vaffel, løk og crème fraîche 1, 4, 8	970 kr
<b>30g LØYROM</b> servert med vaffel, løk og crème fraîche 1, 4, 8	475 kr
<b>KYLLINGLEVER-MOUSSE</b> kanape og tyttebær 1, 3, 4, 12	(2stk) 110 kr
<b>JORDSKOKK OG REINSDYR</b> sprø jordskokk fylt med røkt reinsdyrhjerte 8	(2 stk) 95 kr
<b>GOUGERES</b> serrano og trøffelmajones 1, 3, 8	(2stk) 110 kr

Retter med allergener er merket med følgende tall:

1. Gluten, 2. Skalldyr, 3. Egg, 4. Fisk, 5. Peanøtt, 6. Nøtter, 7. Soya, 8. Melk  
9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Sulfitt, 13. Lupiner, 14. Bløtdyr



# FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

## MENY

### FORRETT

<b>SOPP &amp; LØK</b> bakt løk, soppconsomme, soppkrem og syltet kantarell 1	190 kr
<b>GRAVET LAKS</b> lett gravet laks mosaikk med rødbeter og granateple 4, 9	200 kr
<b>KONGEKRABBE OG HUMMER RAVIOLI</b> med hummerbisque 1, 2, 3, 8, 9, 12	210 kr
<b>LAMMETARTAR</b> tartar av lam, tartelette og jordskokkskum 1, 8, 10	205 kr

Retter med allergener er merket med følgende tall:

1. Gluten, 2. Skalldyr, 3. Egg, 4. Fisk, 5. Peanøtt, 6. Nøtter, 7. Soya, 8. Melk  
9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Sulfitt, 13. Lupiner, 14. Bløtdyr



# FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

## MENY

### HOVEDRETT

<b>PIGGVAR</b> med hollandaise, kantareller, erter og spinat 3, 4, 8, 12	395 kr
<b>TØRRMODNET ENTRECÔTE</b> med røkt løkkrem, potetterrin og oksesjy 8,10	385 kr
<b>ISHAVSRØYE</b> trøffel og potetsaus, purre og hasselnøtter 4, 6, 8	365 kr
<b>ANDEBRYST</b> rehydrerte rødbeter, kirsebær, og rødbetchips 8, 12	375 kr
<b>SPINATPASTA</b> pistasjpesto og sitron 1, 6	310 kr

### FUNKEN SIGNATUR

<b>KONGEKRABBE</b> grillet, dampet og fritert kongekrabbe, servert med et utvalg sideretter 1, 2, 3, 8, 12	710 kr
<b>CÔTE DE BOEUF</b> (minimum 2 personer, spør om dagens utvalg) grillet på benet og servert med et utvalg sideretter	100g/215 kr

Retter med allergener er merket med følgende tall:

1. Gluten, 2. Skalldyr, 3. Egg, 4. Fisk, 5. Peanøtt, 6. Nøtter, 7. Soya, 8. Melk  
9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Sulfitt, 13. Lupiner, 14. Bløtdyr



# FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

## MENY

### DESSERTER & OST

<b>KARAMELLISERT MELK</b> karamellisert melkeganache, dulce de leche og kefir iskrem 1, 3, 8	210 kr
<b>NORSK JUL</b> riskrem skum, mandarinsorbet, sprø ris og hvit sjokolade 8	210 kr
<b>KIRSEBÆR OG PISTASJ</b> kirsebær marengs, pistasj iskrem, kirsebærkompott og pepperkakebunn 1, 3, 6, 8	210 kr
<b>OSTETALLERKEN</b> utvalg 3 oster, marmelade og knekkebrød 8, 11, 12	210 kr

Retter med allergener er merket med følgende tall:

1. Gluten, 2. Skalldyr, 3. Egg, 4. Fisk, 5. Peanøtt, 6. Nøtter, 7. Soya, 8. Melk  
9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Sulfitt, 13. Lupiner, 14. Bløtdyr