



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

EN SMAKFULL PALETT

Et smakfullt utvalg av vår meny,
satt sammen av våre 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 retters smaksmeny for de som ønsker
en komplett 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

Spør gjerne servitøren om du har spørsmål som angår allergier eller
matintoleranse.



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

MENY

SMÅ RETTER

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

SOPP & LØK bakt løk, soppconsomme, soppkrem og syltet kantarell 1	190 kr
LAKS OG RØDBET sitrusmarinert laks med rødbeter, søtpotet og granateple 4, 9	200 kr
KONGEKRABBE OG HUMMER RAVIOLI med hummerbisque 1, 2, 3, 8, 9, 12	210 kr
LAMMETARTAR 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

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

FUNKEN SIGNATUR

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

Retter med allergener er merket med følgende tall:

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



FUNKTIONÆRMESSEN RESTAURANT

MENY

DESSERTER & OST

DULCE DE LECHE	210 kr
karamellisert melkeganache, dulce de leche og kefiriskrem	
1, 3, 8	
NORSK JUL	210 kr
riskremskum, mandarinsorbet, sprø ris og hvit sjokolade	
8	
KIRSEBÆR OG PISTASJ	210 kr
kirsebærmarengs, pistasjiskrem, kirsebærkompott og pepperkakebunn	
1, 3, 6, 8	
OSTETALLERKEN	210 kr
utvalg av 3 oster, marmelade og knekkebrød	
8, 11, 12	

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