



# MENY

## FORRETT

### KAMSKJELL FRA SEASHELL

Serveres med blomkålpuré, potetgull med dill, syltet rødløk og soyasmør.

*Allergener: bløtdyr, soya og laktose*

**kr. 190,-**

### TRE LAKSEVARIANTER

Mouse av røkt laks, laksetartar og sashimi.  
Serveres med kokkens varianter av tilbehør.

*Allergener: fisk, gluten og soya*

**kr. 180,-**

hav:myran

RESTAURANT



# MENY

## HOVEDRETTER

### FRA HAVETS DYP

Dagens fisk serveres med en puré av pepperrot og potet, chorizo-smør og sesongens grønnsaker.

*Allergener: fisk, laktose og selleri*

**kr. 415,-**

### GRILLET RØYE

Serveres med bakt småpoteter, agurksalat og dillsaus.

*Allergener: fisk og laktose*

**kr. 395,-**

### GRILLET ENTRECÔTE (300g)

Peppersaus, potetbåter og asparges.

*Allergener:laktose*

**kr. 545,-**

### HJORTEBIFF (160g)

Pastinakkpuré, rødvinssaus og grønnsaker.

*Allergener: laktose*

**kr. 395,-**

**hav:myran**

RESTAURANT



# BARNEMENY

## KYLLING NUGGETS

Serveres med pommes frites.

*Allergener: egg og melk*

**kr. 120,-**

## PØLSE & CHIPS

*Allergener: gluten og laktose*

**kr. 120,-**

## PANNEKAKER

Serveres med bacon, sukker og blåbær.

*Allergener: egg og melk*

**kr. 120,-**

hav:myran

RESTAURANT



# MENY

## DESSERT

### SALT KARAMELL OSTEKAKE

Oreobunn, karamell-crunch, jordbær pure og sitronsorbet.

*Allergener: gluten og melk*

**kr. 165,-**

### MASCARPONEKREM

Friske bær, marengs, bringebærsorbet og bringebærsaus.

*Allergener: laktose og egg*

**kr. 165,-**

hav:myran

RESTAURANT