

TEATRO



DRIKKE

Kaffe/te	89kr per person
Assortert mineralvann 0,33 (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta)	56kr per stk
Purezza Sparkling Water 0,70	75kr per stk
Smoothies	79kr per stk

LUNCH

"Smashed avocado" solsikkespiser og ruccola	145kr
Servert med økologisk egg, chili flakes, speltbrød og revet pecorino	
"Crispy duck salat" confitert andelår med	175kr
kimchi majones, syltet agurk, hjertesalat og spiser	
Fersk frukt	89kr/person
(Ved større selskap serveres 200g med fersk frukt)	
Energi bite med råkakao og valnøtt. Vegansk, glutenfri og	35kr
fri for raffinert sukker.(Sjokolade/Bringebær/Lakris/Karamell)	
Tonkabønne- og vanilje panna cotta med	115kr
kirsebærkompott og ristet mandel	
Pizza sharing	250kr

TYGG 115kr per stk

Krustader fylt med parmesankrem og tørkede kantareller
Løyrom med dillmajones på fritert tynnbrød
Fritert rekechips med wasabi og flyvefiskrogn emulsjon
Krabbe fra Hitra med ingefær og Tom yum. Rullet i Shiso-blad.



3-RETTERS SELSKAPSMENY 795 kr per person

ALTERNATIV 1

Kveitetartar med soya- og hvit trøffeldressing, servert med saltet sitron og rød shiso

Honningglasert andebryst fra Stange Gård med sellerikrem, grillet grønnkål med sesam, røkt og bakt løk. Serveres med steinsopp -og persille demi glacé

Terte fylt med sitron- og pasjonsfruktcurd. Servert med crispy jordbær, yoghurtikum og mangosorbet.

ALTERNATIV 2

Kamskjell tataki med rabarbrakompott og syltet ingefær. Servert med smørsaus på hvit asparges- og løpstikke

Grillet økologisk indrefilet av okse fra Volda. Servert med ristet brokkolini, søtpotetkrem, bakt tomat med bordelaisesaus

Luftig hvit sjokolade fra Valhrona med jordbær- & champagnesorbet, tørket jordbær og karamellisert hvit sjokolade

ALTERNATIV 3

Bakt sjøkreps fra Midsund med steinsoppkrem. Servert med skaldyremulsjon og syltede nyperoser

Miso glasert skrei med grillet purreløkskompott og smørsaus med løyrom, lakserogn og avruga kaviar

Pisket melkesjokoladeganache med salt karamell-is. Servert med bakt mørk sjokolade og kirsebær

SHARING MENY 965 kr per person

1. SERVERING

Rå marinert kveite i en dressing på soya- og hvit trøffel med rød shiso og kuttet vårlök

Ceviche på kamskjell med thaibasilikum og avokadokrem

Løyrom tartelett med pisket Rørosrømme og dill

Sashimi av økologisk laks serveres med en sitrongress- og soya ponzusaus

"Chili krabbe" krabbe fra Hitra med røkt rød chilimajones og syltet ingefær, servert i shiso blad

Myke vårruller med koriander og hoisinsaus.

2. SERVERING

Grillet blomkål med jalapenós og revet Pecorino

Bakt rosenkål med ristet løk og kimchimajones

Bakt kyllingspyd med røkt sesam og syltet sitron

"Ras-el-Hanout lammecarré" krydret lam med smak fra Marokko, servert med tyrkisk yoghurt, kastanjehønning og mynte

"Pork BAO" røkt svineribbe. Servert i ett dampet brød med syltet agurk og rød curry

DESSERT

Sitronerte med crispy jordbær

Pisket melkesjokoladeganache med salt og Roi olivenolje

Jordbærsorbet

