

## Sommerretter

### BLÅSKJELL

Dampet blåskjell i kremet hvitvinnsaus, urter og cherrytomat. Serveres med brød

(SK, M, SV, HV – kun gluten i brød)

289,-

fries: 49,- aioli: 29,-

### LUKSUS REKESMØRBRØD

Håndpillede reker, lakserogn, kokt egg, dill, salat, tomat og majones på Hönökaka fra Microbakeriet.

(E, SV, SK, F, M, HA, HV – kun gluten i brød)

liten: 179,- / stor: 279,-

### KOKERIETS FISKESUPPE

Med karri, basilikum, grønnsaker, reker, blåskjell, laks og sei. Serveres med brød

(M, F, SK, B, SV, SE, HV – kun gluten i brød)

liten: 179,- / stor: 279,-

### SUSHIBOWL

Ponzumarinert laks, sushiris, salat med sriracha dressing, agurk, syltet ingefær, tangsalat, soyabønner, mango og koriander

(SO, SE, F, SV, E, HV)

269,-

### BRUSCHETTA

Burrata mozzarella på smørstekt ciabatta med marinerte tomater, balsamicosirup, rucola og basilikum

(HV, M, SV)

199,-

### KOKERIETS CÆSARSALAT

Hjemmelaget cæsardressing, krutonger, kyllingfilet, parmesan og bacon. Serveres med brød

(E, SV, F, M, SE, SN, HV)

– kun gluten i brød & krutonger)

239,-

### BEEF BURGER 180g

Kvernet høyrygg på briochebrød med cheddar, bacon, dressing, rucola, tomat, rødløk, fries og aioli

(E, SN, SE, M, SO, SV, HV – kun gluten i brød)

279,-



## Hovedrett

### OKSE INDREFILET

Med brokkolini, gulrot, saltbakte poteter fra Bjertnæs & Hoel og portvinnssjy

(SV, M)

429,-

### HJEMMELAGET

#### BABY BACK RIBS

BBQ glazed baby back ribs serveres med fries og coleslaw med sommerkål

(SN, E, M)

319,-

### KVEITE

Kveitefilet serveres med grillet hjertesalat, asparges, saltbakte poteter fra Bjertnæs & Hoel og urtesaus

(F, SV, M)

379,-

### BLÅSKJELL

Dampet blåskjell i kremet hvitvinnsaus, urter og cherrytomat. Serveres med brød

(SK, M, SV, HV – kun gluten i brød)

289,-

fries: 49,- aioli: 29,-

### KOKERIETS FISKESUPPE

Med karri, basilikum, grønnsaker, reker, blåskjell, laks og sei. Serveres med brød

(M, F, SK, B, SV, SE, HV – kun gluten i brød)

279,-



## Barnemeny

### BARNEBURGER

Osteburger med fries og enkel salat

(M, E, HV)

129,-

### KYLLING MED FRIES

Kyllingfilet med fries og enkel salat

129,-

## Forrett

### HVAL CARPACCIO

Varmrøkt hval servert med rucola, ingefær, wasabi- og chilikrem, lime og pinjekjerner

(F, M, PJ, SO, HV – kun gluten i soya)

199,-

### TUNA TATAKI

Lett stekt tunfisk i sesam, serveres med tangsalat, ingefær, mango og wasabi

(F, SO, SE, HV – kun gluten i soya)

199,-

### BRUSCHETTA

Burrata mozzarella på smørstekt ciabatta med marinerte tomater, balsamicosirup, rucola og basilikum

(HV, M, SV)

199,-

### KOKERIETS GAMBAS PIL-PIL

Scampi marinert i chili, hvitløk, lime og koriander.

Serveres med smørstekt løff og aioli

(M, E, SK, SV, HV – kun gluten i brød)

199,-

### KOKERIETS FISKESUPPE

Med karri, basilikum, grønnsaker, reker, blåskjell, laks og sei. Serveres med brød

(M, F, SK, B, SV, SE, HA, HV – kun gluten i brød)

179,-



## Dessert

### PASJONSFRUKTMOUSSE

Mascarpone, hvit sjokolade, pasjonsfrukt, lemoncurd, bær og sjokolade crumble

(M, E)

159,-

### CRÈME BRÛLÉE

Fransk klassiker servert med friske bær

(M, E)

149,-

### SJOKOLADEFONDANT

Bakt fransk sjokoladecake med flytende hjerte.

Serveres med vaniljeis, salt karamellsaus og bær

(E, M, SO, HV)

159,-

Vi kan tilpasse mange av våre rette hvis du har en allergi, intoleranse eller et vegansk kosthold. Prat med en servitør så hjelper vi deg.

B: BLØTDYR E: EGG F: FISK G: GLUTEN HA: HAVRE HV: HVETE L: LUPIN M: MELK P: PEANØTT PJ: PINJEKJERNE SE: SESAMFRØ

SK: SKALLDYR SL: SELLERI SN: SENNEP SO: SOYA SV: SVOVELDIOKSID/SULFIT