

Sommerretter

REKESMØRBRØD

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

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

liten: 219,- / stor: 279,-

POKEBOWL

Velg mellom:

LAKS / KYLLING / TOFU

Sushiris, salat med srirachadressing, agurk, syltet ingefær, wakame, soyabønner, mango, ristet sesam og wasabikrem

(SO, SE, F, SV, E, HV – kun gluten i soya)

319,-

KOKERIETS CÆSARSALAT

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

(E, F, M, SN, HV – kun gluten i brød & krutonger)

269,-

BRUSCHETTA

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

(M, SV, HV – kun gluten i brød)

249,-

BEEF BURGER

Kvernet høyrygg på bricchebrød med cheddar, bacon, srirachadressing, rucola, tomat, syltet rødløk, fries og aioli

(E, SN, M, HV – kun gluten i brød)

299,-

Barnemeny

BARNEBURGER

Osteburger med fries og enkel salat

(M, E, HV)

149,-

KYLLING MED FRIES

Kyllingfilet med fries og enkel salat

149,-

PINNEIS

Spør din servitør om utvalg

40,-



Kjøtt

OKSE INDREFILET

Med brokkolini, pannestekte gulrøtter, saltbakte poteter fra Bjertnæs & Hoel og portvinsjy

(SV, M)

439,-

VÅRKYLLING

Helstekt vårkylling glasert med honning og urter. Serveres med asparges, sommersalat, båtpoteter og rosmarinsjy

(SN, E, M)

389,-



Fisk & Sjømat

DAGENS FANGST

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

(F, SV, M)

399,-

KOKERIETS FISKESUPPE

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

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

liten: 219,- / stor: 299,-

BLÅSKJELL

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

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

319,-

fries: 49,- aioli: 29,-

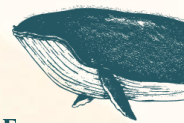
Forrett

HVAL TATAKI

Ponzumarinert tatakivi av hval serveres med rucola, agurk, ingefær, wasabi, lime, mango og sesam

(SE, SO, SV, HV – kun gluten i soya)

229,-



KOKERIETS FISKESUPPE

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

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

219,-

GAMBAS PIL-PIL

Scampi marinert i chili, hvitløk, lime og koriander.

Serveres med brød og aioli

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

239,-

BRUSCHETTA

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

(M, SV, HV – kun gluten i brød)

249,-



Dessert

SOMMERFLØRT

Sorbet, lime curd, bær, vaniljekrem og sjokolade crumble

(M, E)

179,-

SMULDREPAI MED RABARBRA

Smuldrepai med rabarbra og pære.

Serveres med vaniljeis

(M, E, HV)

169,-

SJOKOLADEFONDANT

Bakt fransk sjokoladecake med flytende hjerte.

Serveres med vaniljeis,

salt karamellsaus og bær

(E, M, HV)

189,-

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