

eik

RESTAURANT

4-RETTERS MENY

Blekksprutkrokett
med reke Dumplings

Sjørret
sitrongress – Blåskjellsaus

Kalveentrecôte
med Choronsaus

4-RETTER VEGANSK

Fritert Avokado
Spicy Tofu – Urtesalat – Acharmajo

Gresskarravioli
Spinat – Gresskarketsjup – Vegansk 'Dashi'

Aubergine "Schnitzel"
Granateple – Shiitakesopp – Vegansk hollandaise

Eiks Dessertfat

Champagne- og jordbærsorbet, Sjokolademousse med appelsin,
Sjokoladefondant, Ingefær panna cotta med pasjonsfrukt

3-RETTERS
695,-

4-RETTERS
845,-

VINMENY

3 GLASS VIN
495,-

4 GLASS VIN
645,-

ALKOHOLFRI DRIKKE

3 GLASS VIN
200,-

4 GLASS VIN
300,-

ANDRE RETTER

- Sjøkreps fra Dalsfjorden - Estragon beurre blanc (M, Sk, Sul) 395,-
- Indreilet av Okse - Bakt tomat, broccolini og grønnpeppersaus (M, Sel) 475,-
- Dagens Osteutvalg (M, Ses, Hv) 295,-
- Eiks Dessertfat (M, Hv, E, Ha) 195,-

● ALLE HOVEDRETTER SERVERES MED POTET OG SALAT APART ●

VIN PÅ GLASS

Husets viner hvit / rødt - 165,- / 795,-

Prosecco - 135,- / 670,-

Champagne - 185,- / 895,-

Chablis - 185,- / 895,-

Sancerre - 190,- / 945,-

Riesling - 145,- / 720,-

Pinot Noir - 195,- / 970,-

GODE VINKJØP FLASKE

CHAMPAGNE

Baron Fuente Tradition Brut - 895,-

Leclère-Pointillart Premier Cru Blanc De Blancs - 995,-

Champagne Rose Delamotte - 1495,-

HVITVIN

Riesling Robert Weil Tradition - 895,-

Chablis 1er Cru Montmains, Dom. Adrien Besson - 995,-

Bourgogne Les Femelottes, Dom. Chavy-Choet 2021- 995,-

Puligny-Montrachet, Dom. Michelot 2021 - 1995,-

Chassagne-Montrachet, Dom. F. Picard - 1795,-

RØDVIN

Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes, Pierre Andre - 995,-

Bourdeaux Chateau La Pirouette 2016 - 995,-

Spør oss gjerne om store vinkartet

Det tilkommer en kostand på 25,- per gjest for sprudlevann & filtret stille vann