



Be my
Valentine

FORRETT

Røkt andesalat med syltede kirsebær

FØRSTE HOVEDRETT

Breiflabb servert med selleritrotpuré,
smørstekt asparges og sitron- og kaperssaus

Allergener: Fisk, melk og sulfitt

ANDRE HOVEDRETT

Lammefilet servert med ertepuré, glaserte
babygulrøtter og edamamebønner.

Portvinssaus

Allergener: Melk og sulfitt

DESSERT

Eton mess. Søt marengs servert med
pasjonsfruktkrem og bringebærcoulis

Allergener: Melk

nordis
RESTAURANT

Vegetarmeny på
neste side



Be my
Valentine

FORRET T - vegetar

Arancinis med pesto, servert med paprikapuré og parmesan

Allergener: Melk

FØRSTE HOVEDRETT - vegetar

Grillet asparges servert med posjert egg og bernaisesaus

Allergener: Melk og egg

ANDRE HOVEDRETT - vegetar

Bakt sellerirot med glasert babygulrøtter og edamamebønner. Kremet soppsaus.

Allergener: Melk og sulfitt

DESSERT

Eton mess. Søt marengs servert med pasjonsfruktkrem og bringebærcoulis

Allergener: Melk

nordis
RESTAURANT

Se ordinær meny på
neste side