



# ONKEL BLÅ

À LA CARTE

16:30 - 21:30

## FORRETT

**PANNESTEKT KAMSKJELL**  **169**

Blomkål, kapers og persille


**VARMRØKT ANDEBRYST**    **159**

Syltede vårprimører, gulrot og sennep

**RISOTTO**   **139**

Ramløk, asparges og petit pois


## ANBEFALT I GLASSET


Chardonnay 2016,  
Boschendal Winery,  
Stellenbosch, Sør-Afrika 99,- 

Bourgogne Blanc 2016,  
Domain Roche de Bellene,  
Bourgogne, Frankrike 129,- 

Chardonnay Pinot Noir 2016,  
Boschendal Winery,  
Stellenbosch, Sør-Afrika 105,- 

Albariño d Fefiñanes III Año 2014,  
Bodegas del Palacio de Fefiñanes,  
Rias Baixas, Spania 149,- 

Grüner Veltliner 2015,  
Nikolaihof Wachau,  
Østerrike 135,- 

Gavi 2016, Social Agricola  
Laraia, Piemonte,  
Italia 115,- 

## HOVEDRETT

**PANNESTEKT UER**   **295**

Variasjon av løk, pommes puree, avruga kaviar og champagnesaus

**KALV YTREFILET**   **315**

Vårens primører, pak choy, beurre blanc m/estragon og eple

**PERLEHØNE** HASSELNØTT    **295**


Pastinakk, kongeøsterssopp, fiken og sitrongress

**SVENSKE KÖTTBULLAR**   **175**


Potetmos, fløtesaus og rårørte tyttebær


## ANBEFALT I GLASSET

Chardonnay Pinot Noir 2016,  
Boschendal Winery,  
Stellenbosch, Sør-Afrika 105,- 

Saint Aubin 2015,  
Maison Roche de Bellene,  
Bourgogne, Frankrike 145,- 

Mersault 2015,  
Domain Roche de Bellene,  
Bourgogne, Frankrike 199,- 

Friedelsheimer St. Laurent  
Troocken 2016, Weingut  
Pfüger, Pfalz, Tyskland 135,- 

Chianti Classico Berardenga  
2013, Félisna S.P.A,  
Toscana, Italia 125,- 

Greywacke Pinot Noir, 2014  
Greywacke, Marlboroug,  
New Zealand 149,- 

Aass Pilsner 0,5l  **BYGG**  **78,-**

Glass med melk  **25,-**

## DESSERT

**SITRONTERTE**    **129**

Brent marengs, bringebær og yoghurtssorbet

**MELKESJOKOLADE-  
BRULEE** PEANØTT    **139**

Pasjonsfrukt, blodappelsin og peanøtt

**RABARBRA**    **139**

Jordbær, hylleblomst og karamellisert hvit sjokoladekrem

**DAGENS MODNE OSTER** RUG     **169**

Aprikospuré, tomat og vaniljehutney og knekkebrød

## ANBEFALT I GLASSET

Brachetto d'Acqui 2016,  
Toso S.P.A,  
Piemonte, Italia 80,- 

Moscato d'Asti 2017,  
Tenuta Il Falchetto,  
Piemonte, Italia 80,- 

Privelegio Passito 2013,  
Feudi San Gregorio,  
Campania, Italia 99,- 

Moscato d'Asti 2017,  
Tenuta Il Falchetto,  
Piemonte, Italia 80,- 