



TO GLASS®  
Selskap vinter 2009

MENY TO GLASS – EN

**Scampi**

Hvitløk og chilisautert  
*King prawns sautéed in garlic and chilli*

*Forhåndsvelg mellom to hovedretter*

**Ovnsstekt kveite**

Fra Hjelmeland. Og verdensberømt. Potet Lyonnaise, sitron noisette, karamelisert gulrot, og mild gorgonzola saus  
*Gratinated potato, lemon noisette, caramelised carrot, and mild gorgonzola dressing.*

*eller*

**Indrefilet av okse**

Ovnsbakt mandelpotet med urter, provencale grønnsaker og peppersaus  
*Tenderloin, almond potatoes, vegetables a la Provencale and pepper sauce*

*Forhåndsvelg mellom to desserter*

**Tiramisu**

Italias beste. Og den er god.  
*Tiramisu – the best there is.*

*eller*

**Crème Brûlée**

Den franske favoritten  
*Crème brûlée – the French favourite!*

Meny Menu kr 545

*Viner*

Trimbach Riesling 2006 kr 470

Valpolicella Classico Accordini 2006 kr 450

Reciota di Soave La Perlala 2006/ Moscato di Pantelleria Turbé 2004 kr 79 per glass

For bord over 6 personer skal en felles meny forhåndsvelges før ankomst med bestilling av lik forrett, hovedrett og dessert.  
Bekreftes via e-post eller telefon.



TO GLASS®

MENY TO GLASS - TO

**Ristet kamskjell**

Chardonnay & safransaus, og vårrull med blåskjell

*Scallops with Chardonnay & safran sauce, and spring roll with mussels*

**Marinert Reinsdyrfilet**

Mandelpotetmos, steinsoppsaus, pepperrotkrem og tranebærmarmelade

*Reindeer, mashed potatoes, mushroom sauce, horseradish and cranberry marmalade*

**Sjokolademousse**

Med hvite sjokoladebiter og mandarin coulis

*Chocolate mousse with white chocolate flake and mandarin coulis*

Meny menu kr 595

*Viner*

Terras Gauda Albariño 2006 kr. 490

Domaine de Pierredon 2006 kr. 389 eller

Marquès de Murrieta Ygay Reserva 2003, Rioja kr. 575

Reciota DellaValpolicella Classico 2005 til dessert kr 89 per glass

For bord over 6 personer skal en felles meny forhåndsvelges før ankomst med bestilling av lik forrett, hovedrett og dessert.  
Bekreftes via e-post eller telefon.



TO GLASS®

## MENY TO GLASS - TRE

### **Tapas 10 retter**

Med blant annet: Scampi, blåskjell, torskebrandad, bacondadler, kjøttspyd, kjøttboller i tomatsaus, chilipoppers...

*Tapas 10. Tray of 10 different Tapas.*

*Scampi, mussels, brandad, meatballs in salsa, meat skewer, chilli poppers, bacon and dates...*

### **Crème Brûlée**

Den franske favoritten

*Crème brûlée – the French favourite!*

*Meny menu kr 435*

### *Vinforslag til tapas - priser per flaske*

Bourogne Chardonnay, La Chablisienne 2006 kr. 425

Aglanico del Vulture Vigne de Mezzo 2005 kr 475

Moscato di Pantelleria Turbé 2004 kr 79 per glass

Anbefalte viner kan endres.

Kontakt Thor på e-post eller 52 70 74 00 for andre forslag.

Viner kan selvfølgelig bestilles ved bordet

For bord over 6 personer skal en felles meny forhåndsvelges før ankomst med bestilling av lik forrett, hovedrett og dessert.  
Bekreftes via e-post eller telefon.