

OLYMPEN

OSLO • 1899

GRUPPEMENY

3-RETTER MED REINSDYRSKANK

(SK, M, G, N, E, SO, SU)

Skalldyrbisque

Med stekt kamskjell og grønnsaksjulienne.

Reinsdyrskank

Med sellerirotpure, rotgrønnsaker, tyttebær, øvnsbakte poteter og rødvinsaus.

Bringebærmoussekake

678,- per person

3-RETTER MED SPRØSTEKT AND

(SK, M, SU, G, N, E, SO)

Skalldyrbisque

Med stekt kamskjell og grønnsaksjulienne.

Sprøstekt And (Maks 20 personer)

Med urter, grønnsaker, hoisinsaus og løvpakkekaker.

Bringebærmoussekake

628,- per person

3-RETTER MED ISHAVSRØYE

(M, F, G, N, E, SO)

Gravet Hjort

Med tyttebærrømme og sellerirotchips.

Stekt Fjellørrett

Med neper, romanesco, gulrot, smørsaus og potetpure

Bringebærmoussekake

648,- per person

3-RETTER VEGETAR

(SU, SF, M)

Grillet Aubergine

Med ingefærmiso og ristede sesamfrø.

Sopprisotto

Sorbet

598,- per person

SHARING MENU

(SK, F, M, G, N, E, SU, SO)

(kun for hele selskap)

Første servering

Serranoskinke, fenalår, Manchego, oliven, brød og smør.

Andre servering

Tempura Scampi salat med mango, avokado, urter og chilimayo.
Gratinert sjøkreps med estragon.
Klassisk tartar med fries.

Tredje servering

Entrecote med sesongens grønnsaker og bearnaise.
Stekt Ishavsrye med sesongens grønnsaker, potetpure og smørsaus.
Skogsopprisotto.

Dessert

Bringebærmoussekake.

748,- per person

ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri (S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B)

Vi tilpasser for barn, allergier og andre behov.