

SNACKS

Friterade spanska fläsksvålar med chilimajonnäs	70:-
Saltrostade valenciamandlar/tryffelmandlar	70:-
Oliver Noccelara	60:-
Tryffel- & parmesansalami 80g	120:-

FÖRRÄTT

Ostron "Lilia Legris" med tillbehör	60:-/st
Halstrad dykfångad pilgrimsmussla, vispad stenbitsrom, krispig potatis, sandefjordsås, spritärtor och ramslöksolja	195:-
Smörstekt vit sparris, pocherat ägg, brynt smör hollandaise, rostad valenciamandel, currylök, riven tryffelpecorino och frisésallad	195:-
Tartar på oxinnanlår, inkokt lök, krispig jordärtskocka, dragonmajonnäs och riven comté	195:-

VARMRÄTT

Kolgrillat gödkalvrack, spritärtor, arancini, ramslök, vit sparris, smörad kycklingbuljong och färskriven tryffel	395:-
Sotad gulfenad tonfisk, blomkåls crème, sesamstekt shiitake, friterad blomkål, picklad chili, ponzu, krispiga nudlar och koriander	375:-
Smörstekt gösfilé, friterad jordärtskocka, vit sparris, bondböna, sandefjordsås och löjrom från bottenviken	395:-
Gnocchi, vit sparris, ramslök, rostad valenciamandel, friterad silverlök, tryffel beurre blanc och lagrad parmesan	295:-
Skaldjursfat (förbeställning) <i>hummer, krabblor, havskräftor, ostron, räkor, rökta räkor samt tillbehör</i>	dagspris
Dagens tavlå	dagspris

DESSERT

Rabarberbavaroise, torkad mandelkaka, kanderad pekannöt, inkokt rabarber och gräddfilsorbet	159:-
Mjölchokladbrûlée, färska bär och vaniljglass	149:-
Utvalda ostar med tillbehör	169:-

SNACKS

Fried spanish pork rinds with chili mayonnaise	70:-
Salted valencia almonds/truffle almonds	70:-
Olives Noccelara	60:-
Truffle & parmesan salami 80g	120:-

STARTER

Oysters "Lilia Legris" with accessories	60:-/p
Butter-fried scallops, whipped lumpfish roe, crispy potatoes, sandefjord sauce, garden peas and ramson oil	195:-
Butter-fried white asparagus, poached egg, browned butter hollandaise, roasted valencia almonds, curry onion, grated truffle pecorino and frisée salad	195:-
Tartar of beef, pickled onion, crispy jerusalem artichoke, tarragon mayonnaise and grated comté	195:-

MAIN COURSE

Charcoal-grilled veal rack, garden peas, arancini, ramson, white asparagus, buttered chicken broth and fresh grated truffle	395:-
Smoked yellowfin tuna, cauliflower cream, sesame fried shiitake, deep-fried cauliflower, pickled chili, ponzu, crispy noodles and coriander	375:-
Butter-fried pike perch fillet, deep-fried jerusalem artichoke, white asparagus, broad beans, sandefjord sauce and bleak roe from bottenviken	395:-
Gnocchi, white asparagus, ramson, roasted valencia almonds, deep-fried silver onion, truffle beurre blanc and aged parmesan	295:-
Seafood platter (pre-order) <i>lobster, crab claws, langoustines, oysters, prawns and smoked prawns with accessories</i>	daily price
Today's special	daily price

DESSERT

Rhubarb bavaroise, dried almond cake, candied pecans, cooked rhubarb and sour cream sorbet	159:-
Milk chocolate brûlée, fresh berries and vanilla ice cream	149:-
Selected cheeses with accessories	169:-