SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Forretter kalde

Carpaccio av kamskjell

granateple, urtesalat, sitronvinaigrette og mizuna (B,Su)

Lettrøkt salmalaks

safransyltet fennikel, sjøasparges og rugbrødkrisp (F,G,Su)

Sashimi av lettgrillet tunfisk

granateple, ingefær- og pepperrotolje med soya og vårløk (F,G,So)

Krabbesalat

mango, avocado, agurk, jalapeno og yozo-dressing (S,Su)

Carpaccio

parmesan, ruccola, semitørket cherrytomat ramsløk- og olivenoljeemulsjon (M,E)

SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Forretter lune og varme

Hvit asparges

hollandaisesaus med lakserogn (F,M,E,Su)

Ramsløk risotto

argentinske villreker og erter (M,S)

Anderillette

sitrusbresert sikkori, rødløk- og bringebærvinaigrette (Su)

SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Hovedretter fisk

Dampet piggvar

barygoldkokte artiskokkbunner, gulrot, savoykål

mandelpotetpuré og urtesmør med soya og hasselnøtt (F,M,G,N,Su,So)

Ovnsbakt lysing

grønn asparges, persillerot

amadinepoteter og beurre blanc tilsmakt rødbet (F,M,Su)

Ishavsrøye

varme primører

nypoteter med dill og estragonemulsjon (F,M,E,Su)

Hovedrett vegetar

Ovnsbakt søtpotet

krydrede kikerter, granateplekjerner

Fetaost etter ønske (M)

SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Hovedretter kjøtt

Pigwings

ratatouille

potetpurè og eplesidersaus (M,C,Su)

Châteaubriand

grønn asparges, vår gulrøtter

pommes Château og morkelkremsaus (M,Su)

Middelhavsinspirert variasjon av lam

cous-cous med mynte, spinat

confitert hvitløk og harisasaus (G,C,Su)

Bresert kalvebryst

ristet blomkål og solsikke, semitørket plommetomat

pommes Anna og urtesjysaus (M,C,Su)

Skinnstekt livichekylling

sommerprimører

potetfondant og løpstikkesjysaus (C,Su)

SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Tilleggsretter

Saint Agur

pepperkakecrumble

fiken- og chilimarmelade (M,G,Su)

Brie

mandelkjeks

solbærmarmelade (M,E,G,Su)

Champagne- og myntesorbet (E)

Mojitogranite (Su)

Vannmelon- og limegranite

SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Desserter

Pepperglasert ananas

pisket crème fraîche, pistasj og karamellsaus (M,N)

Svele

Rørosrømmeis, rørte jordbær, mynte og pecankaramell (M,G,E,N)

Melkesjokolade panna cotta

friske bær og bringebærcoulis (M,G,E,N)

Solbærmousse på nøttebunn

mangocoulis, gelé av solbær og mango (M,E,N)

SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Rabarbrasuppe

Mascarponekrem, jordbær og rabarbrachips (M,Su)

Crème Catalane

gulrot- og appelsinsorbet (M,E)

Friske jordbær

pisket Rørosrømme med vanilje (M)

Tiramisù med en vri

appelsinlikør og sjokolade (M,G,E,Su)

SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Menypriser

3 retter 760

4 retter (med ost) 860

5 retter (med sorbet og ost) 950,-

Vi kan også sette sammen større menyer om dette er ønsket, be oss om pris.

Vinpakker

Om det er ønskelig kan vi tilby vinpakker til deres meny!

Vinpakke standard 495 (3-rett) / 570 (4-rett)

Vinpakke oppgradert 665 (3-rett) / 740 (4-rett)

Vinpakke eksklusiv 895 (3-rett) / 970 (4-rett)

Vinpakke «fine wine» 1300 (3-rett) / 1400 (4-rett)

Vinpakkene kan ha viner som ikke står i vinkartet!

Allergener

F – fisk, M – melk/laktose, E – egg, G – gluten, B – bløtdyr, S – skalldyr, Sn – sennep

N – nøtter, P – peanøtter, Se – sesamfrø, So – soya, C – selleri, Su – sulfitt (SO2)