# MENY

ELVA BISTRO

# KJØKKENSJEFENS 3 RETTERS

ANNBEFALING

NOK. 695,-

## FORRETT

### LANGTIDSGRILLEDE GULRØTTER

Deglasert med rabarbraeddik og honning. Lun hummus med brunet smør, sprø kikerter, mikrokoriander og hjemmelaget XO-pulver.

*Inneholder: melk, belgfrukter*

*José Pariente Verdejo*

## HOVEDRETT

### Indrefilet av Norsk storfe

Indrefilet av storfe, servert med beinmargssjy, karamellisert løkpuré, soppblanding, squash og potetterte.

*Inneholder: sulfitter*

*Chateau Timberlay Bourdoux Superieur*

## DESSERT

### Ovnsbakte grønne epler

Dekket med røkt, salt karamell og toppet med kefirespuma.

*Inneholder: melk*

*Zantho Beerenauslese*

# SOMMELIERENS VINPAKKE

NOK. 449,-

# FORRETTER

## NORSKE KAMSKJELL — NOK. 225,-

Posjert i fermentert sitronsmør. Brunoise av grønne epler, gressløk og olje av bukkehornkløver. Bakt gresskarpuré og saltet og syltet gresskar.

*Inneholder: bløtdyr, sitrus, melk*

## LANGTIDSGRILLEDE GULRØTTER — NOK. 175,-

Deglasert med rabarbraeddik og honning. Lun hummus med brunet smør, sprø kikerter, mikrokoriander og hjemmelaget XO-pulver.

*Inneholder: melk, belgfrukter*

## KREMET SPELTRISOTTO — NOK. 195,-

Med hokkaidogresskar, sesongens sopp og frisk salvie.
Toppes med hjemmelaget stracciatella laget på Jersey-melk.

*Inneholder: melk, gluten (spelt)*

# HOVEDRETTER

## GRILLET BREIFLABB — NOK. 445,-

Serveres med dyp og umamirik abyss-baconsaus, grillet brokkolini og sjalottløk med sitrongressvinaigrette og kjørvel. Serveres med sous vide-småpoteter.

*Inneholder: melk, fisk*

## ANDEBRYST — NOK. 475,-

Med sprøtt skinn, fiken stekt i andefett og lønnesirup, deglasert med pinot noir. Serveres med grillet radicchio, fermentert sellerirotkrem, potet og soppterrine.

*Inneholder: sulfitter, melk, selleri*

## URTEPANERT NORSK LAMMECARRÉ — NOK. 485,-

Med lilla søtpotetpuré, fermentert nepe og myntesaus. Toppes med sprøstekt potethår. Serveres med sous vide-småpoteter.

*Inneholder: gluten, melk*

## INDREFILET AV NORSK STORFE — NOK. 485,-

Indrefilet av storfe, servert med beinmargssjy, karamellisert løkpuré, soppblanding, squash og potetterte.

*Inneholder: sulfitter*

# LETTE RETTER

## FRISÉESALAT — NOK. 170,-

Med grønne epler, fermentert fennikel, syltet rødløk og
ristede hokkaidogresskarfrø. Toppes med ansjosvinaigrette og kjørvel.

*Inneholder: fisk*

## KREMET GRESSKARSUPPE — NOK. 175,-

Toppes med gorgonzolakrutonger, ristede hasselnøtter,
extra virgin olivenolje og salviepulver.

*Inneholder: melk, nøtter*

## SPEKEFJØL FOR TO — NOK. 295,-

Norsk lokal spekemat, et lite utvalg smaksrike oster, friskt syltetøy og
hjemmelaget focaccia.

*Inneholder: melk, egg, gluten*

Scan for our secret menu

# DESSERTER

## RØMMEMOUSSE — KR. 155,-

Toppet med rødbetegranité, sprø sennepsfrø og aromatisert timianolje.

*Inneholder: sennep, melk*

## INGEFÆR PARKIN CAKE — KR. 175,-

Tradisjonell engelsk ingefærkake med hjemmelaget mandarinsorbet, kandiserte gresskarfrø og spiselige blomster.

*Inneholder: gluten*

## OVNSBAKTE GRØNNE EPLER — KR. 155,-

Dekket med røkt, salt karamell og toppet med kefirespuma.

*Inneholder: melk*

Ønsker du en ostetallerken før desserten?

## OSTETALLERKEN — KR.225,-

Norske oster, fullkornsbrød, solbærgelé, valnøtter og honning.

*Contains: melk, gluten, nøtter*

*Vin anbefaling - Marco Bartoli Marsala*

## 3 RETTERS VINPAKKE — KR. 435,-

*Sommelierens vinpakke*