MENY

ELVA BISTRO

KJØKKENSJEFEN`S 3 RETTERS

ANBEFALING

NOK. 695,-

FORRETT

LANGTIDSGRILLEDE GULRØTTER

Langtids grillede gulrøtter med sødme fra honning og friskhet fra rabarbra. Serveres med silkemyk kikertkrem, nøttebrunt smør, sprø kikerter, koriander og vår egen krydderblanding.

Inneholder: melk, belgfrukter

José Pariente Verdejo

HOVEDRETT

INDREFILET AV NORSK STORFE

Saftig og mør indrefilet med fyldig sjysaus, karamellisert løkpuré, smakfulle soppblanding, squash og sprø potetterte.

Inneholder: sulfitter

Chateau Timberlay Bourdoux Superieur

DESSERT

OVNSBAKTE GRØNNE EPLER

Varme, ovnsbakte epler møter røkt, salt karamell og en lett, luftig kefirkrem.
En herlig blanding av søtt, syrlig og salt.

Inneholder: melk

Zantho Beerenauslese

SOMMELIERENS VINPAKKE

NOK. 449,-

FORRETTER

NORSKE KAMSKJELL — NOK. 225,-

Møre kamskjell i friskt sitronsmør, med sprø grønne epler, gressløk og duftende urteolje. Serveres med bakt, saltet og syltet gresskarpuré.

Inneholder: bløtdyr, sitrus, melk

LANGTIDSGRILLEDE GULRØTTER — NOK. 175,-

Langtids grillede gulrøtter med sødme fra honning og friskhet fra rabarbra. Serveres med silkemyk kikertkrem, nøttebrunt smør, sprø kikerter, koriander og vår egen krydderblanding.

Inneholder: melk, belgfrukter

KREMET SPELTRISOTTO — NOK. 195,-

Fyldig og kremet risotto med sødmefullt gresskar, sesongens sopp og salvie. Toppes med hjemmelagde, Jersey- stracciatella ost, den myke innsiden av en burrata.

Inneholder: melk, gluten (spelt)

HOVEDRETTER

GRILLET BREIFLABB — NOK. 445,-

Saftig, grillet breiflabb med en rik og smakfull umami baconsaus.
Serveres med grillet brokkoli, sjalottløk med frisk smak av sitrongress, kjørvel og møre småpoteter.

Inneholder: melk, fisk

ANDEBRYST — NOK. 475,-

Saftig andebryst med herlig sprøtt skinn. Serveres med søte fiken stekt i andefett, lønnesirup og rødvin, grillet salat, silkemyk sellerirotkrem og en smakfull potet- og soppterrine.

Inneholder: sulfitter, melk, selleri

URTEPANERT NORSK LAMMECARRÉ — NOK. 485,-

Mørt norsk lammekjøtt med en gyllen og sprø urteskorpe.
Serveres med fløyelsmyk lilla søtpotet, syrlig nepe, frisk myntesaus, knasende potetstrimler og møre småpoteter.

Inneholder: gluten, melk

INDREFILET AV NORSK STORFE — NOK. 485,-

Saftig og mør indrefilet med fyldig sjysaus, karamellisert løkpuré, smakfulle soppblanding, squash og sprø potetterte.

Inneholder: sulfitter

LETTE RETTER

FRISÉESALAT — NOK. 170,-

Frisk og sprø salat med syrlige grønne epler, fennikel,
syltet rødløk og ristede gresskarfrø.
Toppes med en smakfull vinagrette av ansjos og frisk kjørvel.

Inneholder: fisk

KREMET GRESSKARSUPPE — NOK. 175,-

Varmende og fløyelsmyk gresskarsuppe med sprø gorgonzolakrutonger.
Toppes med ristede hasselnøtter, god olivenolje og et hint av salvie.

Inneholder: melk, nøtter

SPEKEFJØL FOR TO — NOK. 295,-

Norsk lokal spekemat, et lite utvalg smaksrike oster, friskt syltetøy og hjemmelaget focaccia. Perfekt å dele!

Inneholder: melk, egg, gluten

Scan for our secret menu

DESSERTER

RØMMEMOUSSE — KR. 155,-

Lett og luftig rømmekrem med frisk, frossen rødbettopping, sprø sennepsfrø og et spennende hint av timian.

Inneholder: sennep, melk

INGEFÆR PARKIN CAKE — KR. 175,-

Saftig og krydret tradisjonell engelsk ingefærkake med frisk, hjemmelaget mandarinsorbet, kandiserte gresskarfrø og spiselige blomster

Inneholder: gluten

OVNSBAKTE GRØNNE EPLER — KR. 155,-

Varme, ovnsbakte epler møter røkt, salt karamell og en lett, luftig kefirkrem. En herlig blanding av søtt, syrlig og salt.

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