



BAKHAGEN
TOLLBODEN

LUNSJ

fra kl. 12 – kl. 16

KONGEKRABBE PASTA G, L, SK Hjemmelaget pappardelle med kongekrabbe og hummer. Serveres med sidesalat og hjemmelaget brød.	290,-
LETTSTEKT LAKS F, G, L, E, B Serveres på sort «tekake» med sennepsmajones, ørretrogn, urter- og grønnsakssalat og hjemmelaget brød.	265,-
KYLLING MED TRØFFELDRESSING L, N Serveres med en fargerik salat, gulbete, hasselnøttvinaigrette og ris chips.	265,-
POSJERT HUMMERHALE L, SK Serveres med urtesalat fra Åsen Gårdshager, estragon-smørsaus og pommes frites.	335,-

ALLERGENER: E=egg, F=fisk, G=gluten, SL=sulfitt, B=bløtdyr, SF=sesamfrø, PN=peanøtter,
L=laktose, N=nøtter, S=soya, SK=skalldyr, SO=sopp

*Inneholder gluten men kan fås glutenfri



FORRETTER

- KRABBE «CHOWDER»** | SK, L, F 160,-
Serveres med urtesalat og ørretrogn.
- HUMMER RAVIOLI** | SK, G, L 165,-
Serveres med kremet bisque, urter og lagret geitost fra Setane Gardsysteri.
- WAGYU CARPACCIO** | E 170,-
Serveres med trøffelmajones og urtesalat.

HOVEDRETTER

- PIGGVAR** | F, L 355,-
Serveres med grønne oliven i sitronsmørsaus, grillet hjertesalat og blomkål.
- KAMADOGRILLET INDREFILET** | L 365,-
Serveres med brokkolini, espressosmør, gulrotpuré og rødvinsaus.

DESSERT

- VANNBAKKELS FYLT MED HASSELNØTTKREM** | N, S, G, L 135,-
Serveres med espressois fra Skaarups Is Kragerø, karamellisert hvit sjokolade og karamellsaus.



CARELIAN KAVIAR (50g) & DOM PERIGNON F, L, G* Carelian kaviar serveres med blinis, rødløk, sitron-crème fraîche og en flaske 2006 Dom Perignon.	2.995,- (2 pers.)
KALIX LØYROM F, L, G* Serveres med blinis, rødløk, sitron-crème fraîche.	295,-
KVEITE CARPACCIO S, F Serveres med ørretrogn, reddik og en soya-lime-saus.	155,-
DAGENS GYOZA (5 STK.) S, G Serveres med urter, sesamfrø og soyadipp.	175,-
<u>BARNEMENY</u>	
HJEMMELAGEDE KJØTTBOLLER L, G Serveres med kremet papardelle.	165,-
KONGEKRABBE SK, E, L Serveres med pommes frites & rhode island dressing.	205,-
LAKS F, E Serveres med pommes frites & dillmajones.	165,-