

A dense background of various tea leaves in shades of green, blue, and brown. A thin, light-colored diamond shape is superimposed over the leaves, framing the central text.

TIPSY
tea

*"A bit like afternoon tea.
But with a tad more focus
on the tipsy part"*

PALMEN

RESTAURANT

TIPSY TEA

395,- per person

SANDWICH

med peppergravet laks & agurk

INNEHOLDER: FISK, MELK, HVETE

SALT KREMMERHUS

*med røkelaks & dill
og oksetartar med ramslökkrem*

INNEHOLDER: HVETE, EGG, FISK, SENNEP, SESAM, MELK

CHIPS

med trøffelkrem

INNEHOLDER: FISK, MELK

BURGER

med karamellisert løk & lagret cheddar

INNEHOLDER: HVETE, MELK, EGG

LUN VAFFEL

med gresslökkrem & løjrom, samt rød løk

INNEHOLDER: MELK, HVETE, FISK, EGG

POTETKROKETT

fylt med høstens sopp

INNEHOLDER: HVETE, EGG, MELK

FLØTEBOLLE MED SMAK AV LAKRIS & SOLBÆR

INNEHOLDER: MANDLER, EGG

YUZU & HVIT SJOKOLADE

INNEHOLDER: MELK, EGG, HVETE

KARAMELL- & SJOKOLADETERTE

INNEHOLDER: MELK, HVETE, EGG

TEAPOT COCKTAILS

360,- per teapot

CHAI IMPÉRIAL

*Salt karamell & lakrissirup, Pedro
Ximénez sherry, El Dorado rom, sitronjuice
& varm Chai te fra Palais Des Thes*

TROPICAL WULONG

*Hendricks gin, Aperol, pasjonsfrukt
& kald tropisk te fra Palais Des Thes*

FRUIT ME UP

*Hendricks gin, hylleblomst, rabarbra,
agurk, sitronjuice & kald fruktte fra Palais
Des Thes*

CHAMPAGNE COCKTAIL

165,- per cocktail

BOND DREAMS OF GUATEMALA

*Ron Zacapa 23, dill, ananas, limejuice &
Bollinger Champagne*

CHAMPAGNE PIÑA COLADA

*Bacardi Carta Blanca rom, ananas, kokos
& Bollinger Champagne*

*“A bit like afternoon tea.
But with a tad more focus
on the tipsy part”*

PALMEN

RESTAURANT