



TIPSY
tea

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

PALMEN

RESTAURANT

TIPSY TEA

635,- per person

BIFF TATAKI

med ristet sesam, eggekrem & gjøkesyre

INNEHOLDER: EGG, MELK, SESAM, SENNEP

SPEKET ØRRET

med saltsyttet sitron & rømme infusert med purre

INNEHOLDER: FISK, SULFITTER, MELK

SØTPOTETCHIPS

med hummus

INNEHOLDER: SESAM, SULFITTER

STEKT STEAMBUN

med skagenrøre & ørretrogn

INNEHOLDER: GLUTEN (HVETE), EGG, MELK, SENNEP, SULFITTER

LAMMEKROKETT

med estragonemulsjon

INNEHOLDER: GLUTEN (HVETE), EGG, MELK, SENNEP

BIFFBURGER

med surdeigsbolle, rødløksyttetøy, cheddar & sitronäoli

INNEHOLDER: GLUTEN (HVETE), EGG, MELK, SENNEP, SULFITTER

TERTE

med ratatouille, basilikumemulsjon, tomatgelé & soltørket cherrytomat

INNEHOLDER: GLUTEN (HVETE), EGG, MELK, SENNEP, SULFITTER

BRUNOSTTERTE

med blåbærmarengs

INNEHOLDER: MELK, EGG, GLUTEN (HVETE)

MAKRON

med hasselnøtt og misokrem

INNEHOLDER: MELK, NØTTER (MANDEL), SULFITTER

SITRONFUDGE

toppet med sukkerspinn

INNEHOLDER: MELK

TEAPOT COCKTAILS

360,- per teapot
(to personer kan dele en teapot)

RABARBRA SOIREE

*Hendrick's Gin, Tio Pepe Fino Sherry, Lime
Cordial, Rabarbra, Selleribitter & grønn te*

ITALIENSK SOLNEDGANG

*Campari, jordbær, Carpano Classico
Vermouth, White Crème de Cacao,
Rooibos te & Prosecco Mionetto*

EPLEHØST

*Calvados, Péré Magloire VSOP,
is-eplecider, saltet karamell,
Verjus & karamell svart te*

NORDISK GLØR

*Drambuie, Noilly Prat Dry Vermouth,
Ardbeg Ten Peated Whisky & Chai te*

CHAMPAGNECOCKTAIL

210,- per cocktail

IBSEN WALK

*Lysholm No.52 akevitt, Tio Pepe Dry Sherry,
eple, pære, sitrus, pastinakk & timian*

INNEHOLDER: SULFITTER

THE PER KROGH

*Beefeater Gin, Noilly Prat,
sitrongress, sitrus, korianderfrø, salvie
& aloe vera-skum*

INNEHOLDER: MELK

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

FALMEL

RESTAURANT