



PALMEN

RESTAURANT

SELKAPSMENY 815,-
SET DINNER MENU 815,-

Vi ber vennligst om at det velges én hovedrett for hele selskapet hvis dere er 7 personer eller flere. Informasjon om allergier eller spesielle dietter må være oss i hende senest 3 dager før ankomst.

Selskapet belastes for de bestilte antall menyer, hvis ikke annet er avtalt.
Siste frist for endringer kl 12:00 dagen før ankomst.

We kindly request that one menu is chosen for the entire party if you are 7 people or more. Information on allergies and special diets must be sent to us no later than 3 days prior to arrival.

The party will be charged for the ordered numbers of the menus, unless otherwise is agreed on. Changes must be sent latest 12:00 the day prior to the event.





PALMEN

RESTAURANT

FORRETT – STARTER

TUNFISK TARTAR
TUNA TARTARE

Forkullet tartar av tunfisk, syltet grønt eple, puffet ris, limegelé, melkebrød og eggekrem
Charred tartar of tuna, pickled green apple, puffed rice, lime jelly, milkbread and egg cream
INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFITTER/SULFITES, EGG, FISK/FISH, HVETE/WHEAT

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

GREATER OMAHA BIFF
GREATER OMAHA BEEF

Grillet entrecôte av Greater Omaha-biff, stekt sellerikrem, glaserte babygulrøtter og sennep demi-glace
Grilled entrecôte of Greater Omaha beef, roasted celeriac cream, glazed baby carrots and mustard demi-glace
INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFITTER/SULPHITES, SELLERI/CELERY

ELLER – OR

RØDSPETTE
PLAICE

Panstekt rødspette, syltede grønne tomater, ramsløkrisotto og røkt velouté
Panfried plaice, pickled green tomatoes, ramson risotto and smoked velouté
INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFITT/SULPHITES, BYGG/BARLEY, FISK/FISH

DESSERT – DESSERT

NORSKE JORDBÆR
NORWEGIAN STRAWBERRIES

Jordbær og plommetomater fra Gristad Hesnes, råmandelskum, nyperosegranitè fra Nordmarka og tuille av
Grand Honey
Strawberries and plum tomatoes from Gristad Hesnes, raw almond foam, granitè of rose hip from Nordmarka
and tuille of Grand Honey
INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, EGG



PALMEN

RESTAURANT

VINANBEFALNINGER – WINE SUGGESTIONS

TUNFISK TARTAR TUNA TARTAR

Berne Inspiration Rosé Chateau de Berne Provence Frankrike	889,-	181,-
Riesling Charm Georg Breuer	815,-	166,-
Sauvignon Blanc Porcupine Ridge Boekhouts kloof	695,-	142,-

GREATER OMAHA BIFF GREATER OMAHA BEEF

Blauer Zweigelt Weingut Rudolf Rabl Østerrike	655,-	134,-
Zinfandel Three Finger Jack Lodi California USA	865,-	176,-
Le Volte dell' Ornellaia Toscana Italia	980,-	201,-
Mercurey Pierre Ponelle Burgund Frankrike	1275,-	

RØDSPETTE PLAICE

Pinot Grigio Elena Walch Alto Adige Italia	905,-	184,-
Chardonnay Black Stallion Napa Valley USA	1145,-	232,-
Chenin Blanc Reyneke Wines Stellenbosch Sør Afrika	764,-	
Chablis Vaillons 1er Cru Jean-Marie Brocard Burgund Frankrike	1365,-	

NORSKE JORDBÆR NORWEGIAN STRAWBERRIES

Royal Tokaj Late harvest Ungarn	89,-	6 cl
---------------------------------	------	------