

TIPSY
tea

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

PALMEN

RESTAURANT

TIPSY TEA

665,- per person

TUNFISK TARTAR

med soyasaus og syltet rød chilli

INNEHOLDER: FISK, SENNEP, SOYA, GLUTEN (HVETE, SULFITTER)

PLANTAIN CHIPS

med mangosalsa

INNEHOLDER: SULFITTER

FRITERT BLEKKSPRUT

med røkt paprikakrem og agurkrelish

INNEHOLDER: EGG, MELK, SENNEP, SULFITTER, FISK, BLØTDYR

LANGTIDSKOKT OKSERAGU

med estragonemulsjon

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

BURGER AV STORFE

med kullgrillet surdeigsbrød, karamellisert løkmarmelade, cheddarost og grov sennep

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

TERTE

med crème brûlée av andelever, kirsebærgelé og cervelle de canut

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

TERTE TATIN

av med salt karamellsaus (caramel beurre salé)

INNEHOLDER: MELK, GLUTEN (HVETE)

PASJONSFRUKT

med sort pepper

INNEHOLDER: INGEN ALLERGENER

BJØRNEBÆR MACARON

med rosmarin

INNEHOLDER: MELK, NØTTER (MANDLER)

TEAPOT COCKTAILS

380,- per teapot

(to personer kan dele en teapot)

KROHGS HAGE

Tanqueray No. Ten Gin, pære, eple, sitronverbena, Thé du Hammam (grønn te)

Smak: frisk, fruktig, botanisk

BOHEMIA

Olmeca Tequila, pasjonsfrukt, jalapeño, lime, Oolong des Tropiques

Smak: eksotisk, sterk, intens

KASTANJELUND

Macallan 12 Double Cask, Pedro Ximénez, lønnesirup, kastanje, Chai Impérial

Smak: dyp, varm, nøtteaktig

INNEHOLDER: NØTTER (KASTANJE)

OTHILIA ROSÉ

Absolut Elyx Vodka, Lychee, tranebær, rose, Lillet Blanc, Earl Grey aux Fleurs Bleues

Smak: floral, delikat, elegant

INNEHOLDER: SULFITTER (LILLET BLANC)*

COCKTAILS

220,- per cocktail

APRIKOSATELIER

Roku Gin, Cointreau, kardemomme, Calamansi, vanilje, sitron

Smak: floral, delikat, elegant

RED VELVET

Grey Goose Vodka, jordbær, vanilje, krembrus

Smak: sprudlende, lett, fruktig

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

PALMEN

RESTAURANT