

Nyttårsaftenmeny / New Year's Menu

Palmen restaurant

Pris per person kr. 1695,-
Barn 3-12 år kr. 848,-

Price per person NOK 1695,-
Children between 3-12 years NOK 848,-

GRAND
HOTEL | OSLO
BY SCANDIC

Nyttårsaftenmeny

1695,-

Kaldt

Grillet snøkrabbe med sortpepperaioli
Sjøkreps fra Frøya med dillmajones
Kamskjell crudo med marinerte tomater og mangosalsa
Fine de Claire-østers med en yuzuvinaigrette
Terteskjell fylt med krabbe og algesalat
Røkelaks med fennikelsalat, mozzarellaost og appelsin
Konfitert Sterling kveite med tomat og jalapenosalat
Spekemat med Røros rømme og flatbrød
Japansk omelett i rispapir
Tartar med klassisk tilbehør og vaktelegg

Varmt

Langtidsbakt oksebryst
Mørkt øl og hvitløkssjy
Helbakt blomkål med saltbakte kjerner og sesam
Ørret fra Fosen med nøttesmør og soya

Grønt

Knuste mandelpoteter med urter og olivenolje
Sesongens grønnsaker
Potetgrateng med Holtfjell XO ost

Søtt og salt

Et utvalg fra Grands konditori
Norske oster med marmelade og kjeks

New Year's Eve Menu

1695,-

Cold

Grilled snow crab with black pepper aioli
Crayfish from Frøya with a dill mayonnaise
Scallops crudo with marinated tomatoes and mango salsa
Fine de Claire oysters with a yuzu vinaigrette
Puffed pastry shell filled with crab and seaweed salad
Smoked salmon with mozzarella cheese and orange
Cold cuts with Røros sour cream and flat bread
Confit of Sterling halibut with tomato and jalapeno salad
Japanese omelet wrapped in rice paper
Beef tartar with classic garnish and quail egg

Warm

Slow cooked beef brisket
Dark beer and garlic jus
Whole roasted cauliflower with salt-baked kernels and sesame
Trout from Fosen with nut butter and soya

Green

Smashed almond potatoes with herbs and olive oil
Potatoes with Holtfjell XO cheese
Vegetables of the season

Sweet and salty

Assorted desserts from Grand`s pastry kitchen
Norwegian cheeses with jam & biscuit