



VALENTINES DAY

Set Dinner Menu

Forrett - Starter

TATAKI AV OMAHA STRIPLOIN

TATAKI OF OMAHA STRIPLOIN

*Brioche og tataki av Omaha striploin servert med kapersemulsjon, pepperrot og gressløk
Brioche and tataki of Omaha striploin served with caper emulsion, horseradish and chives*

INNEHOLDER / CONTAINS: HVETE/GLUTEN, EGG, MELK/MILK, SULFITT/SULPHITES

Hovedrett - Main courses

IBÉRICO SECRETO

IBÉRICO SECRETO

*Secreto av ibéricosvin servert med trøffelpommes Anna, sellerirotkrem,
glaserte gulrøtter og nepe, samt rødvinssaus*

*Ibérico pork secreto served with truffled pommes Anna, celeriac cream,
glazed carrots and turnip, and red wine sauce*

INNEHOLDER / CONTAINS: HVETE/GLUTEN, SELLERI/CELERY, MELK/MILK, SULFITT/SULPHITES

eller - or

PIGGVAR

TURBOT

*Pannestekt piggvar med brunet smør, potetmousseline og
sautert grønn asparges, blåskjellvelouté og ørretrogne*

*Pan-fried turbot with brown butter, potato mousseline and
sautéed green asparagus, mussel velouté and trout roe*

INNEHOLDER / CONTAINS: FISK/FISH, MELK/MILK, BLØTDYR/MOLLUSCS, SELLERI/CELERY, SULFITT/SULPHITES

Dessert - Dessert

JORDBÆR OG CHAMPAGNE

STRAWBERRY AND CHAMPAGNE

*Ferske jordbær og sorbet med lett pisket
single origin hvit sjokolade, champagneskum og basilikum
Fresh strawberries and sorbet with lightly whipped
single origin white chocolate, champagne foam and basil*

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK

PALMEN

RESTAURANT