

17. mai



17th of May



PALMEN

RESTAURANT



Velkommen til Palmen

17. mai



3 retters meny 1175,-

3 course menu 1175kr

FORRETT/STARTER

TARTAR AV NORSK KALV

TARTAR OF NORWEGIAN VEAL

Emulsjon av margbein, sprø fritert kapers, aromatisk persilleolje samt gravet eggeplomme og løk tuille

Bone marrow emulsion, crispy fried capers, fragrant parsley oil with cured egg and onion tuille

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SELLERI/CELERY, EGG, WHEAT/HVETE

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

URTEINFUSERT KVEITE

HERB INFUSED HALIBUT

Bakt gulrot pure med syltet reddik samt sprø chips av lilla gulrot, potetfondant og velouté smaksatt miso

Baked carrot pure with pickled radish and crispy purple carrot chips, potato fondant and a velouté with miso

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, FISK/FISH, SELLERI/CELERY

_____ Eller / Or _____

NORSK YTREFILET AV OKSE

NORWEGIAN BEEF STRIPLOIN

Pannestekt aspargess med konfitert portobellosopp potetmousseline og rødvinnsaus

Pan-fried asparagus with confit portobello mushrooms potato mousseline and red wine sauce

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFITTER/SULFITES, SELLERI, CELERY

DESSERT

BERRY BLISS

BERRY BLISS

Serveres med en kompott av jordbær og stikkelsbær, Kamille kake med lacto fermentert rabarbra sorbet og hylleblomst kaviar

Served with compote of gossbeery and strawberry paired with a chamomile cake and lacto fermented rhubarb sorbet and elderflower caviar

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, MANDLER/ALMONDS, EGG, HVETE/WHEAT



ALA CARTE MENY

ALA CARTE MENU

FORRETTETTER / STARTERS

TARTAR AV NORSK KALV / TARTAR OF NORWEGIAN VEAL _____ 355,-
Emulusjon av margbein, sprø fritert kapers, aromatisk persilleolje samt gravet eggeplomme og løk tuille

Bone marrow emulsion, crispy fried capers, fragrant parsley oil with cured egg and onion tuille

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SELLERI/CELERY, EGG, WHEAT/HVETE

LØYROM FRA BOTTENVIKEN / BLEAK ROE FROM BOTTENVIKEN _____ 555,-

30g løyrom serveres med rødløk, sitron, brødchips & Røros rømme

30g bleak roe served with red onions, lemon, bread chips & Røros sour cream

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, FISK/FISH, HVETE/WHEAT, EGG

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

URTEINFUSERT KVEITE / HERB INFUSED HALIBUT _____ 595,-

Bakt gulrot pure med syltet reddik samt sprø chips av lilla gulrot, potetfondant og velouté smaksatt miso

Baked carrot pure with pickled radish and crispy purple carrot chips, potato fondant and a velouté with miso

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, FISK/FISH, SELLERI/CELERY

NORSK YTREFILET AV OKSE / NORWEGIAN BEEF STRIPLOIN _____ 595,-

Pannestekt asparges med konfitert portobellosopp potetmousseline og rødvin saus

Pan-fried asparagus with confit portobello mushrooms potato mousseline and red wine sauce

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFITTER/SULFITES, SELLERI, CELERY

SØTT / SWEET

BERRY BLISS _____ 285,-

Serveres med en kompott av jordbær og stikkelsbær kamille kake med lacto fermentert rabarbra sorbet og hylleblomst kaviar

Served with compote of gossbeery and strawberry paired with a chamomile cake and lacto fermented rhubarb sorbet and elderflower caviar

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, MANDELER/ALMONDS, EGG, HVETE/WHEAT

NAPOLEONKAKE / NAPOLEON CAKE _____ 195,-

Cubansk rom og vanilje

Cuban rum and vanilla

INNEHOLDER / CONTAINS: EGG, HVETE/WHEAT, MELK/MILK

OSTETALLERKEN / CHEESE PLATE _____ 285,-

Thorbjørnrud Brilliant brie, Holtefjell XO, Nidelven Blå, frukt og nøttebrød Dagens marmelade

Thorbjørnrud Brilliant brie, Holtefjell XO, Nidelven Blå, brioche & today's marmalade

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, NØTTER/NUTS, EGG, HVETE/WHEAT



Drikke - Beverage

MUSSERENDE VIN - SPARKLING WINE

NV Ruinart Brut Champagne France	1624,- / 276,-
NV Veuve Clicquot Rose Champagne France	1981,- / 335,-
NV Crémant de Bourgogne Brut Leonce Bocquet France	1056,- / 180,-
NV Prosecco Brut Mionetto Veneto Italy	931,- / 160,-

ROSEVIN - ROSE WINE

Château du Berne Inspiration Provence France	935,- / 137,-
--	---------------

HVITVIN - WHITE WINE

Sauvignon Blanc Porcupine Ridge Boekhouts kloof Western Cape South Africa	906,- / 185,-
Riesling Charm Georg Breuer Rheingau Germany	1068,- / 217,-
Chablis Brocard Burgundy France	1162,- / 236,-

RØDVIN - RED WINE

Cabernet Sauvignon Robertson South Africa	845,- / 172,-
Barbera d'Alba Borgogno Piemonte Italy	1118,- / 227,-
Pinot Noir Chateau du Cray Andre Goichot Burgundy France	1369,- / 277,-

ØL - BEER

Ringnes fatøl lager 40cl	140,-
Carlsberg Pilsner lager (fl) 33cl	137,-
Peroni lager (fl) 33cl	193,-

ALKOHOLFRIE ØL - NON ALCOHOLIC BEER & ALKOHOLFRIE VIN - NON ALCOHOLIC WINE

Peroni Libera 0,0%, lager (b) 33cl	78,-
Musserende/ Sparkling Blanc de Blanc Odd Bird Richard Juhlin France	123,-
Odd Bird Hvit-/White- Rød/ Red Veneto Italy	123,-

MINERALVANN - SPARKLING WATER

San Pellegrino Sparkling Water 50cl	116,-
Coca Cola - Coca Cola Zero - Sprite - Fanta 33cl	78,-
Ringi Eplemost	241,- 145,-