

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

GRILLET 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

med lilla karri og rosmarin

INNEHOLDER: MELK, NØTTER (MANDLER)

TEAPOT COCKTAILS

360,- per teapot

(to personer kan dele en teapot)

RABARBRA SOIREE

Hendrick's Gin, Tio Pepe Fino Sherry, Lime Cordial, Rabarbra, Selleribitter og grønn te

ITALIENSK SOLNEDGANG

Campari, jordbær, Carpano Classico Vermouth, White Crème de Cacao, Rooibos te og Prosecco Mionetto

EPLEHØST

Calvados, Pére Magloire VSOP, is-eplecider, saltet karamell, Verjus og karamell svart te

NORDISK GLØR

Drambuie, Noilly Prat Dry Vermouth, Ardbeg Ten Peated Whisky og Chai te

CHAMPAGNECOCKTAIL

210,- per cocktail

IBSEN WALK

Lysholm No.52 akevitt, Tio Pepe Dry Sherry, eple, pære, sitrus, pastinakk og timian

INNEHOLDER: SULFITTER

THE PER KROGH

Beefeater Gin, Noilly Prat, sitrongress, sitrus, korianderfrø, salvie og aloe vera-skum

INNEHOLDER: MELK

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

PALMEN

RESTAURANT