

Forretter & Deleretter

Supper

Serveres med brød og pisket smør

Fjellskåls Fiskesuppe

Forrett 209,- | Stor porsjon 299,-

Kremet fiskesuppe med hvit og rød fisk, gulrøtter og purreløk. Toppet med bladpersille og kjørvel-estragon olje.

Legg til håndpillede reker +89,-

Fjellskåls Skalldyrsuppe

Forrett 349,- | Stor porsjon 495,-

Kremet skalldyrsuppe med kongekrabbe og håndpillede reker. Toppet med bladpersille og kjørvel-estragon olje.

Dagens Grønnsakssuppe

Forrett 209,- | Stor porsjon 299,-

Vegansk suppe med dagens utvalg av grønnsaker. Toppet med bladpersille og kjørvel-estragon olje.

Salater

Serveres med brød og pisket smør

Fjellskåls Cæsar Salat 365,-

Store håndpillede reker med blandet salat, krutonger og modnet parmesan. Toppet med Klassisk – eller – Fjellskåls spicy Cæsar dressing

Norsk Hummer & Frisk Salat 765,-

Nykokt halv hummer servert med blandet salat, cherry tomater, avokado og rødløk. Toppet med mangodressing.

Tunfisk Tataki Salat 445,-

Lynstekt tunfisk med blandet salat, cherry tomater og posjert egg. Toppet med miso-dressing.

Betesalat 325,-

Blandet salat med rødbeter, rucola og hvit geitost. Toppet med krutonger og brunet smør-vinaigrette.

Ekstra brød og pisket smør 59,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra posjert egg 39,-

Ekstra Cæsar dressing 39,-

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Fiskesuppe

Fisk, Melk, Sulfitter

(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)

Reker: **Skalldyr**

Allergener – Skalldyrsuppe

Bygg, Skalldyr, Fisk, Soya,

Melk, Sulfitter, Bløtdyr

Allergener – Grønnsakssuppe

Selleri, Sulfitter

(Spor: Skalldyr, Fisk, Bløtdyr)

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Cæsar salat: **Skalldyr**

(Spor: Fisk, Bløtdyr)

Parmesan: **Melk**

Krutonger: **Hvete, Rug**

Dressing: **Hvete, Egg, Fisk, Sennep**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Hummer salat: **Skalldyr**

(Spor: Fisk, Bløtdyr)

Dressing: **Egg**

Allergener – Tunfisk salat: **Fisk, Egg**

(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)

Dressing: **Soya, Sesam**

Allergener – Betesalat

Ost: **Melk**

Krutonger: **Hvete, Rug**

Vinaigrette: **Melk, Sennep, Sulfitter**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Ekstra

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Cæsar dressing: **Hvete, Egg, Fisk, Sennep**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Forretter & Deleretter

Carpaccio

Serveres med brød og pisket smør

Carpaccio av Indrefilet 299,-

Tynne skriver av cognac- og dijonmarinert indrefilet, serveres med kapers, ruccola, modnet parmesan og olivenolje.

Carpaccio av Hval 299,-

Tynne skiver av urtemarinert hvalkjøtt, serveres med kapers, ruccola, modnet parmesan og olivenolje.

Carpaccio av Klippfisk 299,-

Tynne skiver av klippfisk. Serveres med kapers, cherry tomater, ruccola og olivenolje.

Røykt & Gravet

Serveres med brød, pisket smør og rømmesaus med rødløk, sitron og dill. Gravlaks serveres med sennepssaus.

Gravlaks & Eldhusrøykt Laks 269,-

Fjellskåls cognacmarinerte gravlaks med dill, sammen med eldhusrøykt laks. Bytt til røykt villaks for +70,-

Eldhusrøykt Laks 119,- | **Varmrøykt med Pepper** 119,-

Eldhusrøykt Villaks 199,-

Fjellskåls Cognacmarinerte Gravlaks 119,-

Eldhusrøykt Ørret 119,-

Eldhusrøykt Torsk 119,-

Eldhusrøykt Blåkke 119,-

Varmrøykt Sild «Bøklings» 119,-

Eldhusrøykt Makrell 119,- | **Varmrøykt** 119,- | **Peppermakrell** 119,-

Varmrøykt Ål 179,-

Varmrøykt Hval 119,-

Ekstra brød og pisket smør 59,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra sennepssaus 29,-

Ekstra rømmesaus med rødløk, sitron og dill 39,-

Majones 19,-

Allergener – Brød & smør

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Carpaccio av indrefilet

Sennep, Sulfitter

Parmesan: Melk

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Carpaccio av hval

Bygg, Fisk, Soya, Sulfitter

Parmesan: Melk

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Carpaccio av klippfisk

Fisk

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Sennepssaus (laktosefri): Egg,

Melk, Sennep

Rømmesaus: Melk

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Gravlaks & røykt laks

Fisk, Sennep

Allergener – Laks: Fisk

Allergener – Villaks: Fisk

Allergener – Gravlaks: Fisk, Sennep

Allergener – Ørret: Fisk

Allergener – Torsk: Fisk

Allergener – Blåkke: Fisk

Allergener – Sild: Fisk

Allergener – Makrell: Fisk

Allergener – Ål: Fisk

All røykt og marinert fisk kan inneholde spor av Skaldyr og Bløtdyr. Røykt hval kan inneholde spor av Skaldyr, Fisk og Bløtdyr

Allergener – Ekstra

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Sennepssaus (laktosefri): Egg, Melk,

Sennep

Rømmesaus: Melk

Majones: Egg

Forretter & Deleretter

Kaviarsymfoni

Serveres med ristet brød, rømme, rødløk og dill

Kaviarsymfoni 289,-

Fire typer norsk kaviar.

ROGN Størcaviar Symfoni 799,-

En smak av fire typer ROGN størcaviar.

Løyrom & Lakserogn

Serveres på is med ristet brød, rømme, rødløk og dill

Kalix-Løyrom 50g 499,-

Lakserogn «Atlantic Caviar» 95g 699,-

ROGN Størcaviar

Serveres på is med ristet brød, rømme, rødløk og dill

Baerii Caviar

15g 550,- | 30g 1100,- | 50g 1800,- | 125g 4500,-

White Sturgeon Caviar

15g 580,- | 30g 1150,- | 50g 1910,- | 125g 4700,-

Oscietra Caviar

15g 700,- | 30g 1400,- | 50g 2400,- | 125g 5500,-

Oscietra Caviar Lys

15g 850,- | 30g 1650,- | 50g 2600,- | 125g 6300,-

Gold Imperial Caviar

15g 750,- | 30g 1500,- | 50g 2500,- | 125g 6000,-

Beluga Caviar

15g 2000,- | 30g 3950,- | 50g 6500,- | 125g 16000,-

Bytt ut ristet brød med blinis +49,-

Ekstra ristet brød 29,-

Ekstra rødløk & dill 29,-

Ekstra rømme 39,-

Ekstra blinis 89,-

Allergener – Ristet brød: Hvete, Rug
Allergener – Rømme: Melk
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig
Allergener – Kaviar: Fisk

Allergener – Caviar: Fisk

Allergener – Ristet brød: Hvete, Rug
Glutenfri alternativer tilgjengelig

Allergener – Kaviar: Fisk

Allergener – Ristet brød: Hvete, Rug
Glutenfri alternativer tilgjengelig

Allergener – Caviar: Fisk

Allergener – Ekstra
Blinis: Hvete, Egg, Melk
Ristet brød: Hvete, Rug
Rømme: Melk
Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Forretter & Deleretter

Sashimi

Serveres med ponzusaus. Soyasaus er tilgjengelig på forespørsel.

Aurora-Laks 195,–

Regnbueørret 195,–

Kveite 195,–

Kongemakrell «Hamachi Kingfish» 265,–

Tunfisk «Yellowfin» 265,–

Tunfisk «Bluefin» 329,–

Tunfisk «Bluefin» Chu-Toro 379,–

Dundrun Kamskjell per stk 279,–

Kuskjell per stk 199,–

Teppeskjell per stk 79,–

Kråkeboller (Grønn/Rød) per stk 229,–

Ekstra ponzusaus 39,–

Ekstra soyasaus 29,–

Fersk wasabi 79,–

Syltet ingefær 29,–

Østers

Serveres på is med sitron. Mignonettesaus og Tabasco på forespørsel.

Boudeuse No. 5 per stk 89,–

Gillardeau No. 3 per stk 109,–

Regal d'Or No. 3 per stk 119,–

Blue Point per stk 98,–

Flatøsters fra Øygarden per stk 119,–

Stillehavsosters fra Øygarden per stk 114,–

Ekstra mignonette 29,–

Gratinert øster per stk +10,–

Gratinert med kjørvel-estragonsmør og parmesan.

Allergener – Sauser
Ponzusaus: **Fisk, Egg, Sennep, Soya**
Soyasaus: **Hvete, Soya**
Glutenfri alternativer tilgjengelig

Allergener – Laks, Ørret, Kveite,
Kongemakrell, Tunfisk
Fisk
(Spor: Skalldyr, Bløtdyr)

Allergener – Kamskjell, Kuskjell,
Teppeskjell, Kråkeboller
Bløtdyr
(Spor: Skalldyr, Fisk)

Allergener – Sauser
Ponzusaus: **Fisk, Egg, Sennep, Soya**
Soyasaus: **Hvete, Soya**
Soyasaus (glutenfri): **Soya**
Wasabi: **Melk, Sennep, Soya**

Allergener – Mignonettesaus
Sulffitter

Allergener – Østers
Bløtdyr
(Spor: Skalldyr, Fisk)

Allergener – Gratinert østers
Melk, Bløtdyr
(Spor: Skalldyr, Fisk)

Forretter & Deleretter

Levende Kamskjell

Serveres med brød og pisket smør

Dundrun Kamskjell per stk 279,-

Gratinert med kjørvel-estragonsmør, parmesan og hvitløk.

Dundrun Kamskjell & Caviar per stk 445,-

Pannestekt, beurre blanc og ROGN White Sturgeon Caviar.

Skjell

Serveres med brød og pisket smør

Blåskjell

Forrett 199,- | Stor porsjon 385,-

Dampet med hvitløk, persille og olivenolje. Serveres med aioli.

Blåskjell i Kremet og Spicy Saus

Forrett 215,- | Stor porsjon 399,-

Dampet i en kremet og spicy saus med hvitløk, persille, chili og olivenolje.

O-Skjell fra Øygarden per stk 189,-

Gratinert med kjørvel-estragonsmør, parmesan og hvitløk.

Norske Knivskjell

Forrett 425,- | Stor porsjon 845,-

Sautert med kjørvel-estragonsmør, hvitløk, persille og et hint av chili.

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Kamskjell: **Melk, Bløtdyr**

Allergener – Kamskjell & Caviar

Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Blåskjell: **Bløtdyr**

Aioli: **Egg**

Allergener – Spicy blåskjell

Melk, Bløtdyr

Allergener – O-skjell

Melk, Bløtdyr

Allergener – Knivskjell

Melk, Bløtdyr

All kamskjell og skjell kan inneholde spor av Skalldyr og Fisk

Allergener – Ekstra

Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**

Pommes frites: (Spor: **Hvete, Rug**)

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Aioli: **Egg**

Majones: **Egg**

Chili aioli: **Egg**

Pommes frites 79,-

Hvitløksbrød 59,-

Ekstra brød og pisket smør 59,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra aioli 29,-

Majones 19,-

Chili aioli 29,-

Forretter & Deleretter

Reker, Sjøkreps & Hummer

Serveres med brød og pisket smør

Ferske Fjordreker

Forrett 295,- | Stor porsjon 585,-

Serveres med sitron og majones.

Store Ferske Fjordreker

Forrett 395,- | Stor porsjon 785,-

Serveres med sitron og majones.

Store Tigerreker 445,-

To pannestekte tigerreker i en krydret hvitvinsreduksjon med smør, hvitløk, persille og et hint av chili.

Sjøkreps

Forrett 569,- | Stor porsjon 1119,-

Serveres med sitron og majones.

Grillet med kjørvæl-estragonsmør – eller – nykokt og avkjølt

Levende Sjøkreps fra vårt Akvarium

1999,- per kg | Hale sashimi +99,- per stk

Serveres med sitron og majones.

Grillet med kjørvæl-estragonsmør – eller – grillet med hvitløksolje – eller – dampet – eller – hale sashimi

Levende Norske Hummer fra vårt Akvarium

2899,- per kg (min. 600g) | Hale sashimi +299,-

Serveres med sitron og majones.

Dampet – eller – grillet med hvitløksolje – eller – 50/50 – eller – hale sashimi

Allergener – Brød & smør

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Reker

Skalldyr

Majones: Egg

Allergener – Reker

Skalldyr

Majones: Egg

Allergener – Tigerreker

Skalldyr, Melk, Sulfitter

Allergener – Sjøkreps

Skalldyr

Kjørvæl-estragonsmør: Melk

Majones: Egg

Allergener – Sjøkreps

Skalldyr

Kjørvæl-estragonsmør: Melk

Majones: Egg

Allergener – Hummer

Skalldyr

Majones: Egg

All reker, sjøkreps og hummer kan inneholde spor av Fisk og Bløtdyr

Allergener – Ekstra

Hvitløksbrød: Hvete, Rug

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Majones: Egg

Aioli: Egg

Chili aioli: Egg

Hvitløksbrød 59,-

Ekstra brød og pisket smør 59,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra majones 19,-

Aioli 29,-

Chili aioli 29,-

Forretter & Deleretter

Krabbe

Servert med brød og pisket smør

Krabbeklør

Forrett 495,- | Stor porsjon 979,-

Serveres avkjølt med sitron og sennepsmajones.

Allergener – Brød & smør

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Krabbeklør: Skalldyr

Sennepsmajones: Hvete, Egg, Melk,

Sennep

Snøkrabbebein

Forrett 625,- | Stor porsjon 1225,-

Serveres med sitron og majones.

Kokt og avkjølt – **eller** – grillet med hvitløksolje

Allergener – Snøkrabbe: Skalldyr

Majones: Egg

Kongekrabbebein

Forrett 945,- | Stor porsjon 1879,-

Serveres med sitron og majones.

Grillet med hvitløksolje – **eller** – kokt og avkjølt

Allergener – Kongekrabbe: Skalldyr

Majones: Egg

Kongekrabbebein

430,- per 100g (min. 1 bein)

Serveres med sitron og majones.

Grillet med hvitløksolje – **eller** – kokt og avkjølt

Allergener – Kongekrabbe: Skalldyr

Majones: Egg

Levende Kongekrabbe fra vårt Akvarium

Forrett 1199,- | Stor porsjon 2365,- |

Hel bein 510,- per 100g | Hel krabbe 3299,- per kg

Serveres med sitron og majones.

Dampet – **eller** – grillet med hvitløksolje

Allergener – Kongekrabbe: Skalldyr

Majones: Egg

Hvitløksbrød 59,-

Ekstra brød og pisket smør 59,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra sennepsmajones 29,-

Ekstra majones 19,-

Aioli 29,-

Chili aioli 29,-

All krabbe kan inneholde spor av Fisk og Bløtdyr

Allergener – Ekstra

Hvitløksbrød: Hvete, Rug

Brød: Hvete, Rug

Pisket smør: Melk

Sennepsmajones: Hvete,

Egg, Melk, Sennep

Majones: Egg

Aioli: Egg

Chili aioli: Egg

Forretter & Deleretter

Blekksprut & Akkar

Serveres med brød og pisket smør

Blekksprut 495,-

Pannestekt, servert med vår signatur ponzusaus og koriander.

Akkar

Forrett 495,- | **Stor porsjon** 959,-

Pannestekt med hvitløk, soyasaus, persille og et hint av chili. Serveres med aioli.

Ekstra brød og pisket smør 59,-

Ekstra pisket smør 29,-

Ekstra aioli 29,-

Chili aioli 29,-

Ost & Spekemat

Fjellskåls Ost- og Speketårn 1399,-

Anbefales for 2 eller flere personer. Et utvalg av 6 lokale og europeiske oster, samt 3 typer spekemat. Serveres med friske bær, lokal honning, fruktarmelade og kjeks.

Ekstra kjeks 39,-

Fish & Chips

Serveres med pommes frites, ketsjup, tartarsaus og blandet salat toppet med vinaigrette

Fish & Chips 379,-

Torsk panert i en luftig øltempura.

Dagens Fish & Chips 349,-

Dagens fisk panert i en luftig øltempura.

Bytt ut pommes frites med søtpotetfries +15,-

Ekstra ketsjup 29,-

Ekstra tartarsaus 29,-

Malteddik 19,-

Ertepuré 59,-

Allergener – Brød & smør

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Blekksprut

Soya, Bløtdyr

(Spor: Skalldyr, Fisk)

Allergener – Akkar

Soya, Bløtdyr

(Spor: Skalldyr, Fisk)

Aioli: **Egg**

Allergener – Ekstra

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Aioli: **Egg**

Chili aioli: **Egg**

Allergener – Ost- og speketårn

Ost: **Melk**

Kjeks: **Hvete, Melk, Egg, Soya**

(Spor: Peanøtter, Nøtter, Sennep, Sesam)

Allergener – Kjeks

Hvete, Melk, Egg, Soya

(Spor: Peanøtter, Nøtter, Sennep, Sesam)

Allergener – Tilbehør

Tartarsaus: **Egg, Sennep**

Vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Pommes frites: (Spor: Hvete)

Allergener – Fish & Chips

Hvete, Fisk

Allergener – Dagens Fish & Chips

Hvete, Fisk

All Fisk kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr

Allergener – Ekstra

Søtpotetfries: (Spor: Hvete)

Tartarsaus: **Egg, Sennep**

Malteddik: **Bygg**

Ertepuré: **Melk**

Fisk

Serveres med sesongens grønnsaker, dampet brokkolini og saltbakte småpoteter

Piggvar 595,–

Ovnsbakt med kjøvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Kveite 585,–

Ovnsbakt med kjøvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Breiflabb 565,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skalldyrsaus med safran.

Aurora-Laks 495,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødlok, dill og sitron.

Regnbueørret 545,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødlok, dill og sitron.

Flyndre på Beinet 495,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med smørsaus.

Sild 395,–

Hel ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med smørsaus.

Uer 565,–

Ovnsbakt med kjøvel-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Dagens Fisk 395,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skalldyrsaus med safran.

Ekstra småpoteter 89,–

Ekstra grønnsaker 109,–

Ekstra brokkolini 129,–

Ekstra sylteagurk 29,–

Ekstra rømmesaus med rødlok, dill og sitron 39,–

Ekstra smørsaus eller skalldyrsaus med safran 49,–

Sidesalat liten 109,– | stor 179,–

En fullstendig liste over tilbehør og sauser er tilgjengelig på side 15

Allergener – Tilbehør
Grønnsaker: **Melk, Selleri**

Allergener – Piggvar: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Kveite: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Breiflabb: **Fisk**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Laks: **Fisk**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømme: **Melk**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Regnbueørret: **Fisk**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømme: **Melk**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Flyndre: **Fisk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Sild: **Fisk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Havuer: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Dagens fisk: **Fisk**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

All Fisk kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr

Allergener – Ekstra
Grønnsaker: **Melk, Selleri**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Tradisjonelle Sesongretter

Forrett

Serveres med flatbrød og pisket smør

Rakfisk fra Valdres 295,-

Serveres med mandelpoteter, rørosrømme, grov sennep, syltet rødbet og rødlok.

Sprøstekte torsketunger 295,-

Serveres med karamellisert løk, grønn karse salat og tartarsaus.

Hovedrett

Fjellskåls Persetorsk 645,-

Tradisjonelt persetorsk, presset i 48 timer. Serveres med mandelpoteter, gulrøtter, ertestuing, eggsmør og sprøstekt bacon med baconfett.

Fjellskåls Lutefisk 685,-

Serveres med mandelpoteter, ertestuing, sprøstekt bacon med baconfett og grov sennep.

Dobbel servering +150,-

Legg til brunost +49,-

Skinnstekt Torskeloin 585,-

Serveres med mandelpoteter, gulrøtter, ertestuing, sprøstekt bacon med baconfett og smørsaus.

Spekesild 395,-

Modnet sukkersaltet sildefileter, serveres med mandepoteter, kålrabi stappe, syltede rødbeter, rødlok, dill og rørosrømme.

Pinnekjøtt fra Brakstad 645,-

Serveres med mandelpoteter, kålrabistappe og pinnefett

Bytt til eldhusrøkt pinnekjøtt fra NYYYT +50,-

Ekstra småpoteter 89,-

Ekstra grønnsaker 109,-

Ekstra brokkolini 129,-

Ekstra sylteagurk 29,-

Ekstra rømmesaus 39,-

Ekstra smørsaus eller skaldyrsaus med safran 49,-

Ekstra sellerirotpuré 109,-

Ekstra soppstuing eller rødvinssaus 49,-

Pommes frites 79,-

Sidesalat liten 109,- | stor 179,-

En fullstendig liste over tilbehør og sauser er tilgjengelig på side 15

Allergener – Brød & smør

Flatbrød: **Hvete**

Pisket smør: **Melk**

Gluten- og Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Rakfisk: **Fisk**

Rørosrømme: **Melk**

Grov sennep: **Sennep**

Allergener – Torsketunge: **Fisk, Hvete, Melk**

Karamellisert løk: **Melk**

Tartarsaus: **Egg, Sennep**

Allergener – Persetorsk: **Fisk**

Ertestuing: **Melk**

Eggsmør: **Egg, Melk**

Bacon og baconfett: **Melk**

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Lutefisk: **Fisk**

Ertestuing: **Melk**

Bacon og baconfett: **Melk**

Grov sennep: **Sennep**

Brunost: **Melk**

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Torskeloin: **Fisk**

Ertestuing: **Melk**

Bacon og baconfett: **Melk**

Smørsaus: **Melk, Sulfitter**

Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Spekesild: **Fisk**

Kålrabistappe: **Melk**

Rørosrømme: **Melk**

Allergener – Pinnekjøtt

Kålrabistappe: **Melk**

Alle sesongbaserte retter kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr

Allergener – Ekstra

Grønnsaker: **Melk, Selleri**

Sylteagurk: **Sennep**

Rømmesaus: **Melk**

Smørsaus: **Melk, Sulfitter**

Skaldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk,**

Sulfitter, Bløtdyr

Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**

Soppstuing: **Melk**

Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**

Pommes frites: (Spor: **Hvete**)

Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Fisk for å dele

Anbefales for 2 eller flere personer. Tilgjengelighet kan variere avhengig av fangst. Serveres med sesongens grønnsaker, dampet brokkolini og saltbakte småpoteter.

Piggvar på Beinet 1899,–

Ovnsbakt med kjørvell-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Kveite på Beinet 1799,–

Ovnsbakt med kjørvell-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Hel Sjøtunge 1899,–

Ovnsbakt med kjørvell-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Hel Uer 1299,–

Ovnsbakt med kjørvell-estragonsmør, serveres med smørsaus.

Hel Fjellørret 949,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødlok, dill og sitron.

Hel Blåfjellrøye 949,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med sylteagurk og rømmesaus med rødlok, dill og sitron.

Hel Dorade

(≈ 0.5kg) 949,– | XL (≈ 1.3kg) 2299,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skalldyrsaus med safran.

Hel Havabbor

(≈ 0.5kg) 949,– | XL (≈ 1.3kg) 2299,–

Ovnsbakt med hvitløksolje, serveres med skalldyrsaus med safran.

Ekstra småpoteter 89,–

Ekstra grønnsaker 109,–

Ekstra brokkolini 129,–

Ekstra sylteagurk 29,–

Ekstra rømmesaus med rødlok, dill og sitron 39,–

Ekstra smørsaus eller skalldyrsaus med safran 49,–

Sidesalat liten 109,– | stor 179,–

En fullstendig liste over tilbehør og sauser er tilgjengelig på side 15

Allergener – Tilbehør
Grønnsaker: **Melk, Selleri**

Allergener – Piggvar: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Kveite: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Sjøtunge: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Sjøtunge: **Fisk, Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Fjellørret: **Fisk**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Blåfjellrøye: **Fisk**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Dorade: **Fisk**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

Allergener – Havabbor: **Fisk**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Melkefrie alternativer tilgjengelig

All Fisk kan inneholde spor av Skalldyr og Bløtdyr

Allergener – Ekstra
Grønnsaker: **Melk, Selleri**
Sylteagurk: **Sennep**
Rømmesaus: **Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**
Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitter, Bløtdyr**
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Skalldyrsymfonier

Skalldyrsymfoni 995,-

Et utvalg av dagens beste skalldyr. Grillet sjøkreps og kongekrabbe med hvitløksolje. Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker, kokt og avkjølt. Blåskjell tilberedt etter deres ønske.

Blåskjell dampet med hvitløk – **eller** – i en kremet spicy saus

Allergener – Skalldyrsymfoni
Skalldyr, Bløtdyr
Spicy blåskjell: **Melk**

Stor Skalldyrsymfoni 2395,-

Et utvalg av dagens beste skalldyr. Grillet norsk hummer og kongekrabbe med hvitløksolje. Taskekrabbe, snøkrabbe og ferske reker, kokte og avkjølte. Blåskjell tilberedt etter deres ønske.

Blåskjell dampet med hvitløk – **eller** – i en kremet spicy saus

Allergener – Skalldyrsymfoni
Skalldyr, Bløtdyr
Spicy blåskjell: **Melk**

Krabbesymfoni 1749,-

En kombinasjon av kongekrabbe, snøkrabbe og taskekrabbe klør. Serveres kokt og avkjølt – **eller** – grillet med hvitløksolje

Allergener – Krabbesymfoni
Skalldyr

Snøkrabbe, Blåskjell & Fjordreker 845,-

Ferske reker serveres kokt og avkjølt.

Snøkrabbe serveres kokt og avkjølt – **eller** – grillet med hvitløksolje

Blåskjell dampet med hvitløk – **eller** – i en kremet spicy saus

Allergener – Snøkrabbe, blåskjell & fjordreker: **Skalldyr, Bløtdyr**
Spicy blåskjell: **Melk**

Norsk Hummer, Kongekrabbe & Sjøkreps 1799,-

Grillet med hvitløksolje – **eller** – kokt og avkjølt

Allergener – Hummer, kongekrabbe & sjøkreps: **Skalldyr**

Komplementer skalldyrfatet deres med gratinerte kamskjell per stk +279,-

Allergener – Kamskjell: **Melk, Bløtdyr**

Hvitløksbrød 59,-

Ekstra brød og pisket smør 59,-

Ekstra pisket smør 29,-

Majones 19,-

Aioli 29,-

Chili aioli 29,-

Pommes frites 79,-

Sidesalat liten 109,- | stor 179,-

All skalldyrsymfonier kan inneholde spor av Fisk

Allergener – Ekstra
Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Majones: **Egg**
Aioli: **Egg**
Chili aioli: **Egg**
Pommes frites: (Spor: **Hvete**)
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Vår Signatur Skalldyrtårn

Spør din kelner om veiledning for å skreddersy den perfekte tilberedningen av tårnet deres.

Fjellskåls «Luxury» Skalldyrsymfoni

2195,- per person (min. 2 pers.)

Vårt signatur-skalldyrtårn. Ferske reker og taskekrabbe klør kokt og avkjølt. Dundrun kamskjell, gratinert med kjørvæl-estragonsmør med parmesan og hvitløk. Fersk kongekrabbe, sjøkreps og hummer tas levende fra akvariet, tilberedes etter deres ønske: dampet eller grillet med hvitløksolje eller kjørvæl-estragonsmør. Østers serveres naturell eller gratinert. Blåskjell kan dampes i hvitløk eller i en kremet spicy saus.

Legg til ekstra gratinerte kamskjell per stk +279,-

Fjellskåls «Ocean Royal» Skalldyrsymfoni

3695,- per person

Vår mest eksklusive skalldyropplevelse. Levende norsk hummer og kongekrabbe, hentes rett fra akvariet vårt og tilberedes etter deres ønske: dampet, grillet med hvitløksolje eller kjørvæl-estragonsmør. Samt levende Dundrun kamskjell, gratinert med kjørvæl-estragonsmør med parmesan og hvitløk.

Legg til ekstra gratinerte kamskjell per stk +279,-

Gjør den eksklusive opplevelsen komplett med ROGN stør caviar, passer som forrett, eller for å komplimentere skalldyrene.

Se vårt caviarutvalg på side 3.

Allergener – Luxury
Skalldyr, Bløtdyr
Gratinerte (kamskjell/østers): **Melk, Bløtdyr**
Spicy blåskjell: **Melk, Bløtdyr**
Majones: **Egg**

Allergener – Ocean Royal
Skalldyr, Bløtdyr
Kamskjell: **Melk, Bløtdyr**

Hvitløksbrød 59,-
Ekstra brød og pisket smør 59,-
Ekstra pisket smør 29,-
Majones 19,-
Aioli 29,-
Chili aioli 29,-
Pommes frites 79,-
Sidesalat liten 109,- | stor 179,-

All Skalldyrtårn kan inneholde spor av Fisk

Allergener – Ekstra
Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**
Brød: **Hvete, Rug**
Pisket smør: **Melk**
Majones: **Egg**
Aioli: **Egg**
Chili aioli: **Egg**
Pommes frites: (Spor: **Hvete**)
Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Kjøtt

Indrefilet av Storfe

200g 795,- | 300g 1139,- | 400g 1449,-

Mørnet indrefilet av norsk storfe fra NYYYT – en krysning mellom Wagyu og Angus. Pannestekt og serveres med sellerirotpuré, ovnsbakte sesongens grønnsaker og dampet brokkolini.

Soppstuing – **eller** – rødvinssaus

«Surf & Turf»: Legg til hummerhale +499,-

Allergener – Indrefilet: **Melk**
 Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**
 Grønnsaker: **Melk, Selleri**
 Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
 Soppstuing: **Melk**
 Hummerhale: **Skalldyr**

Wagyu Indrefilet Tataki 750,-

100g Norsk A4 Wagyu fra NYYYT, fullblods, marmoreringsgrad 6–8. Serveres medium-rare i skiver med yakiniku-saus.

Allergener – Wagyu
 Yakiniku: **Sesam, Soya**

Reinsdyr Indrefilet 745,-

Serveres medium-rare, med saltbakte småpoteter, ovnsbakte sesongens grønnsaker, pannestekt sopp og portvinssaus.

Allergener – Reindeer
 Grønnsaker: **Melk, Selleri**
 Mushrooms: **Melk**
 Portvinssaus: **Melk, Sulfitter**

Fjellskåls Signatur Burger 395,-

180g saftig burgerkjøtt fra NYYYT av norsk wagyu- og anguskrysning. Modnet cheddarost, karamellisert løk, salat, tomat, sylteagurk og vår signatur hamburgerdressing. Serveres med pommes frites, aioli og ketsjup.

Bytt ut pommes frites med søtpotetfries +15,-

Allergener – Burger
 Brød: **Hvete, Melk**
 Ost: **Melk**
 Sylteagurk: **Sennep**
 Dressing: **Egg, Soya, Sesam**
 Kid dressing: **Egg, Sennep**
 Aioli: **Egg**
 Pommes frites: (Spor: **Hvete**)
 Søtpotetfries: (Spor: **Hvete**)

Hvalbiff 565,-

Pannestekt hval, serveres med sellerirotpuré, sesongens grønnsaker og dampet brokkolini.

Velg mellom soppstuing – **eller** – rødvinssaus

«Surf & Turf»: Legg til hummerhale +499,-

Allergener – Hvalbiff: **Melk**
 Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**
 Grønnsaker: **Melk**
 Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
 Soppstuing: **Melk**
 Hummerhale: **Skalldyr, Melk**

Vegetar

Kremet Soppasta med Parmesan 349,-

Tagliatelle i en kremet saus med en blanding av kongeøsterssopp, Blågrå østerssopp og shiitakesopp, toppet med modnet parmesan.

Alle kjøttretter kan inneholde spor av Fisk, Skalldyr og Bløtdyr

Allergener – Pasta
 Hvete, **Melk, Sulfitter**
 Parmesan: **Melk**

Gluten- og melkefrie alternativer tilgjengelig

Ekstra småpoteter 89,-

Ekstra grønnsaker 109,-

Ekstra brokkolini 129,-

Ekstra sellerirotpuré 109,-

Ekstra soppstuing, rødvinssaus eller portvinssaus 49,-

Ekstra ketsjup 29,-

Ekstra aioli 29,-

Pommes frites 79,-

Søtpotetfries 89,-

Sidesalat liten 109,- | stor 179,-

Allergener – Ekstra
 Grønnsaker: **Melk, Selleri**
 Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**
 Soppstuing: **Melk**
 Rødvinssaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**
 Portvinssaus: **Melk, Sulfitter**
 Aioli: **Egg**
 Pommes frites: (Spor: **Hvete**)
 Søtpotetfries: (Spor: **Hvete**)
 Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Tilbehør

Sidesalat liten 109,- | stor 179,-

Salat, cherry tomater, rødløk, agurk og avokado. Toppet med vinaigrette.

Brød & pisket smør 59,-

Glutenfritt brød 49,-

Gluten- og laktosefritt brød 49,-

Hvitløksbrød 59,-

Glutenfritt hvitløksbrød 59,-

Gluten- og laktosefritt hvitløksbrød 59,-

Saltbakte småpoteter 89,-

Pommes frites 79,-

Søtpotetfries 89,-

Dampet brokkolini 129,-

Ovnsmakte sesongens grønnsaker 109,-

Ertepuré 59,-

Sellerirotpuré 109,-

Fersk wasabi 79,-

Syltet ingefær 29,-

Sauser

Aioli liten 29,- | stor 59,-

Chili aioli liten 29,- | stor 59,-

Ketsjup 29,-

Majones liten 19,- | stor 39,-

Remulade liten 29,- | stor 59,-

Rømme 39,-

Rømmesaus med rødløk, dill og sitron 39,-

Sennepsaus liten 29,-

Sennepsmajones liten 29,- | stor 59,-

Tartarsaus liten 29,- | stor 59,-

Smør pisket 29,- | smeltet 19,-

Maltesdik 19,-

Mignonettesaus 29,-

Hvitløksolje med et hint av chili liten 29,- | stor 59,-

Skalldyrsaus med safran 49,-

Smørsaus 49,-

Soppstuing 49,-

Rødvinsaus 49,-

Ponzusaus 39,-

Soyasaus 29,-

Allergener – Tilbehør

Sidesalat vinaigrette: **Sennep, Sulfitter**

Brød: **Hvete, Rug**

Pisket smør: **Melk**

Glutenfritt brød: **Melk**

Hvitløksbrød: **Hvete, Rug**

Glutenfritt hvitløksbrød: **Melk**

Pommes frites: (Spor: **Hvete**)

Søtpotetfries: (Spor: **Hvete**)

Grønnsaker: **Melk, Selleri**

Ertepuré: **Melk**

Sellerirotpuré: **Melk, Selleri**

Wasabi: **Sennep**

Allergener – Sauser

Aioli: **Egg**

Chili aioli: **Egg**

Majones: **Egg**

Remulade: **Egg, Melk, Sennep**

Rømme: **Melk**

Rømmesaus: **Melk**

Sennepsaus: **Egg, Melk, Sennep**

Sennepsmajones: **Hvete, Egg, Melk,**

Sennep

Tartarsaus: **Egg, Sennep**

Smør: **Melk**

Maltesdik: **Bygg**

Mignonettesaus: **Sulfitter**

Skalldyrsaus: **Bygg, Skalldyr, Fisk, Melk,**

Sulfitter, Bløtdyr

Smørsaus: **Melk, Sulfitter**

Soppstuing: **Melk**

Rødvinsaus: **Melk, Selleri, Sulfitter**

Ponzusaus: **Egg, Fisk, Bløtdyr**

Soyasaus: **Hvete, Soya**

Desserter

Crème Brûlée 209,–

En klassisk dessert med fløyelsmyk vaniljekrem, toppet med et sprøtt lag av karamellisert sukker.

Anbefalt vinparing: Tokaji Impérial Szamorodni 2020 139,–

Allergener – Creme brulee
Egg, Melk
Vin: Sulfitter

Sjokoladefondant 229,–

Rik og fyldig, med varm flytende kjerne, serveres med bærcoulis, crumble, vaniljeis og friske bær.

Anbefalt vinparing: Ramos Pinto 20 Y.O. Tawny Port 209,–

Allergener – Sjokoladefondant
Hvete, Egg, Melk, Soya
(Spor: Sesam, Peanøtter, Nøtter)
Vin: Sulfitter

Bringebærsorbet & Champagne 349,–

Bringebærsorbet toppet med Taittinger Rosé Champagne.
(Inneholder alkohol)

Anbefalt vinparing: Taittinger Nocturne Rosé Sec 299,–

Allergener – Sorbet & champagne
Sulfitter
(Spor: Egg, Nøtter)
Vin: Sulfitter

Vaniljeis & ROGN Gold Caviar 399,–

Vaniljeis toppet med sprøtt karamellisert sukker og Caviar. Den perfekte kombinasjon av søtt og salt.

Anbefalt vinparing: Edel Ice-Cider – Åkre Gård 179,–

Allergener – Iskrem & Kaviar
Fisk, Melk
(Spor: Egg, Peanøtter, Nøtter)
Vin: Sulfitter

Iskrem

1 kule 89,– | 2 kuler 139,– | 3 kuler 189,–

Smaker: Vanilje | Sjokolade med sjokoladebiter | Brunost

Anbefalt drikkekombinasjon: Pistachio Liqueur 169,–

Allergener – Iskrem
Melk
(Spor: Egg, Peanøtter, Nøtter)
Sjokolade: **Melk, Soya**
Drikke: **Nøtter**

Sorbet

1 kule 89,– | 2 kuler 139,– | 3 kuler 189,–

Smaker: Rabarbra | Bringebær | Jordbær

Anbefalt drikkekombinasjon: Ginger Ninja Nordic Berries 149,–

Allergener – Sorbet
(Spor: Egg, Peanøtter, Nøtter)

Ostefat med Lokale & Europeiske Varianter

3 oster 249,– | 4 oster 399,–

Et utvalg av norske og europeiske oster fra de beste produsenter, serveres med friske bær, lokal honning, fruktarmelade og kjeks.

Anbefalt vinparing: Château Gravas Sauternes 2019 159,–

Allergener – Ostefat
Melk
Kjeks: **Hvete, Melk, Egg, Soya**
(Spor: Peanøtter, Nøtter, Sennep, Sesam)
Vin: Sulfitter

Desseter

Bonbon

per stk 59,- | Kokkens utvalg (3 biter) 165,-

Prisvinnende håndlaget konfekt fra «Jentene På TUNET» fra Selbu

«Appelsinsplæs» – Appelsin, hvit sjokolade og mørk sjokolade

«Baileyskrem» – Baileys og mørk sjokolade

«Blåbærflyt» – Vanilje, blåbær og mørk sjokolade

«Brunostkaramell» – Brunostkaramell & mørk sjokolade

«Epleslang» – Eple, kanel og karamellisert sjokolade

«Gianduja» – Hasselnøtt og kremet melkesjokolade

«Go Bananas» – Banan og mørk sjokolade

«Hasselknas» – Hasselnøtt og melkesjokolade

«Jordbærkyss» – Jordbær med mørk og hvit sjokolade

«Kaffekrutt» – Kaffe og hvit sjokolade

«Karamell Kos» – Karamell og melkesjokolade

«Karamellpasjon» – Pasjonsfrukt, salt karamell og hvit sjokolade

«Lakris Trøffel» – Lakris og melkesjokolade

«Mangotango» – Mango, karamell og melkesjokolade

«Marsipangodt» – Marsipan og mørk sjokolade

«Mintbris» – Mynte og hvit sjokolade

«Multefløyel» – Multe med tindved og hvit sjokolade

«Pasjonsfest med yoghurt» – Pasjonsfrukt, yoghurt og hvit sjokolade

«Peanøttedrøm» – Salte peanøtter og karamellisert melkesjokolade

«Pistasjkrønsj» – Pistasj og melkesjokolade

«Sitronsmil» – Sitron, yuzu og hvit sjokolade

«Solbærdugg» – Solbær og mørk sjokolade

«Vegansk Bringeber» – Bringeber

Anbefalt vinparing: Niepoort Colheita 2009 179,-

Sesongens Desseter

Multekrem og Krumkake 259,-

Luftig kremet pisket fløte med sesongens multer, toppet med krumkake

Anbefalt vinparing: Vinsanto First Release Santorini 2016 219,-

Riskrem med Bringebersaus 219,-

Klassisk luftig riskrem med rød bringebørsaus

Anbefalt vinparing: Taittinger Nocturne Rosé Sec 299,-

Allergener – Bonbon

Appelsinsplæs: **Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Baileyskrem: **Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Blåbærflyt: **Melk, Soya**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Nøtter)

Brunostkaramell: **Melk**
(Spor: Peanøtter, Soya, Nøtter)

Epleslang: **Hvete, Soya, Melk, Nøtter**
(Spor: Peanøtter)

Gianduja: **Nøtter, Soya, Melk**
(Spor: Peanøtter, Egg, Hvete)

Go Bananas: **Soya, Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Nøtter)

Hasselknas: **Melk, Soya, Nøtter**
(Spor: Peanøtter, Egg, Hvete)

Jordbærkyss: **Melk**
(Spor: Peanøtter, Soya, Hvete)

Kaffekrutt: **Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Karamellkos: **Peanøtter, Soya, Melk**
(Spor: Nøtter)

Karamellpasjon: **Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Lakris Trøffel: **Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Mangotango: **Soya, Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Nøtter)

Marsipangodt: **Soya, Melk, Nøtter**
(Spor: Hvete, Peanøtter)

Mintbris: **Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Multefløyel: **Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Pasjonsfrukt yoghurt: **Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Peanøttedrøm: **Melk, Soya, Peanøtter**
(Spor: Nøtter)

Pistasjkrønsj: **Hvete, Soya, Melk, Nøtter**
(Spor: Peanøtter)

Sitronsmil: **Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Soya, Nøtter)

Solbærdugg: **Soya, Melk**
(Spor: Hvete, Peanøtter, Nøtter)

Vegansk Bringeber: **Soya, Nøtter**
(Spor: Melk)

Allergener – Multekrem: **Melk**
Krumkake: **Hvete**
(Spor: Peanøtter, Nøtter)

Allergener – Riskrem: **Melk**



Skann QR-koden for å se galleriet vårt

