SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Forretter kalde

Carpaccio av kamskjell
granateple, urtesalat, sitronvinaigrette og mizuna (B,Su)

Lettrøkt salmalaks
safransyltet fennikel, sjøasparges og rugbrødkrisp (F,G,Su)

Sashimi av lettgrillet tunfisk
granateple, ingefær- og pepperrotolje med soya og vårløk (F,G,So)

Krabbesalat
mango, avocado, agurk, jalapeno og yozo-dressing (S,Su)

Carpaccio
parmesan, ruccola, semitørket cherrytomat ramsløk- og olivenoljeemulsjon (M,E)

Forretter lune og varme

Hvit asparges
hollandaisesaus med lakserogn (F,M,E,Su)

Ramsløk risotto
argentinske villreker og erter (M,S)

Anderillette
sitrusbresert sikkori, rødløk- og bringebærvinaigrette (Su)

SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Hovedretter fisk

Dampet piggvar
barygoldkokte artiskokkbunner, gulrot, savoykål
mandelpotetpuré og urtesmør med soya og hasselnøtt (F,M,G,N,Su,So)

Ovnsbakt lysing
grønn asparges, persillerot
amadinepoteter og beurre blanc tilsmakt rødbet (F,M,Su)

Ishavsrøye
varme primører
nypoteter med dill og estragonemulsjon (F,M,E,Su)

Hovedrett vegetar

Ovnsbakt søtpotet
krydrede kikerter, granateplekjerner
Fetaost etter ønske (M)

SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Hovedretter kjøtt

Pigwings
ratatouille
potetpurè og eplesidersaus (M,C,Su)

Châteaubriand
grønn asparges, vår gulrøtter
pommes Château og morkelkremsaus (M,Su)

Middelhavsinspirert variasjon av lam
cous-cous med mynte, spinat
confitert hvitløk og harisasaus (G,C,Su)

Bresert kalvebryst
sommerprimører, semitørket plommetomat
pommes Anna og urtesjysaus (M,C,Su)

Skinnstekt livichekylling
sommerprimører
potetfondant og løpstikkesjysaus (C,Su)

SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Tilleggsretter

Saint Agur
pepperkakecrumble
fiken- og chilimarmelade (M,G,Su)

Brie
mandelkjeks
solbærmarmelade (M,E,G,Su)

Champagne- og myntesorbet (E)

Mojitogranite (Su)

Vannmelon- og limegranite

SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Desserter

Pepperglasert ananas
pisket crème fraîche, pistasj og karamellsaus (M,N)

Svele
Rørosrømmeis, rørte jordbær, mynte og pecankaramell (M,G,E,N)

Melkesjokolade panna cotta
friske bær og bringebærcoulis (M,G,E,N)

Solbærmousse på nøttebunn
mangocoulis, gelé av solbær og mango (M,E,N)

Rabarbrasuppe
Mascarponekrem, jordbær og rabarbrachips (M,Su)

Crème Catalane
gulrot- og appelsinsorbet (M,E)

Friske jordbær
pisket Rørosrømme med vanilje (M)

Tiramisù med en vri
appelsinlikør og sjokolade (M,G,E,Su)

SELSKAPSLOKALER
OSLO MILITÆRE SAMFUND

Menypriser

3 retter 760
4 retter (med ost) 860
5 retter (med sorbet og ost) 950,-

Vi kan også sette sammen større menyer om dette er ønsket, be oss om pris.

Vinpakker

Om det er ønskelig kan vi tilby vinpakker til deres meny!
Spør oss om et tilbud.

Vinpakkene kan ha viner som ikke står i vinkartet!

Allergener
F – fisk, M – melk/laktose, E – egg, G – gluten, B – bløtdyr, S – skalldyr, Sn – sennep
N – nøtter, P – peanøtter, Se – sesamfrø, So – soya, C – selleri, Su – sulfitt (SO2)