



## SELSKAPSLOKALER

OSLO MILITÆRE SAMFUND

### TAPAS

Minstebestilling er til 25 personer.

#### Varmt / lunt

- Kyllingspyd med sataysaus (M,P) 89
- Biffspyd med chili- og rødvinsglace (C,Su) 99
- Pannestekt kamskjell med petit poise, bacon og balsamico (B,Su,M) 99
- Terte med skogsopp og snøfrisk (M,E,G) 75
- Terte med blåskimmelost og semitørket cherrytomat (M,E,G) 70
- Mini quiche skinke og ost (M,E,G) 70
- Italienske kjøttboller med pikant tomatsaus og persille (E) 89
- Stekt Cholitzo med eple, druer og cava (Su) 95
- Sliders med pulled pork, bbq glaze og salat (G,Su,C,Se) 90
- Sliders hamburger med bluecheese og salat (G,M,Se) 90
- Baconlindet dadler 60
- Baconlindet vannkastanje med soya dipp (G) 55
- Saltbakte småpoteter med Choritzo 49

#### Kaldt

- Santa Kristina skinke fra Tynset 79
- Santa Kristina salamipølse fra Tynset (Su) 61
- Chevice på laks og kveite (F) 65
- Gazpacio med selleri (C) 53
- Saint Agur med pepperkaker (So,M,G) 65
- Morbier med aprikos og tomatmarmelade (M) 65
- Norzola med pære og chili marmelade (M) 65
- Marinert Oliven 45
- Marinert sopp med balsamico (Su) 40
- Bruchetta med Skagenrøre (S,E,Sn,G,M) 59
- Bruchetta med røket laks og egge creme (F,G,Sn) 59
- Bruchetta med Mozzarella og bakt cherrytomat (G,M) 52
- Bruchetta med tomat og basilikum (G) 52
- Vestlandslefse med elgsalami fra Strøm -larsen, tyttebær og rørosrømme (M,G) 65
- Vestlandslefse med røket laks urter og kremost (M,G,F) 59
- Vestlandslefse med fenalår fra Strøm -Larsen, kremost og syltet løk (M,G,Su) 59
- Grønnsalat med vinaigrette (Su) 40



## SELSKAPSLOKALER

OSLO MILITÆRE SAMFUND

Pintxos med sprøstekt salami og avokadocreme (M,G,Su) 69  
Pintxos med kyllinglevermousse og pærekompott (M,G,Su) 59  
Pintxos med honningglasert chevre fra Haukeli med rosmarin og eple (M,G,Su) 79  
Pintxos med krabbe salat, chili, sitrus og grillet paprika (G,S,Sn,E) 89  
Pintxos med andebryst og mangosalsa (M,Su) 79  
Pintxos med portvinsglasert kyllinglever og drue (G,Su) 59

### Søtt

Sjokoladedyppede jordbær (N) 45  
Het sjokolademousse med bringebær (N,E) 65  
Créma Catalana (E,M) 65  
Brownie med hvitsjokolade og lime (G,E) 45  
Ass macroner (E,N,M) 40  
Ass Petit four (N,G,M) 40  
Bringebær panna cotta (M) 65  
Ass vannbakkels; bringebær, vanilje, sjokolade (G,M,E) 45

### Vi anbefaler:

Lett servering ved mottagelse 5-7 typer  
Lunsj 10-12 typer  
Middag 15-20 typer

Dessertretter bør bestilles i tillegg.

Det anbefales å bestille lik meny for alle gjester.

### Allergener

F – fisk, M – melk/laktose, E – egg, G – gluten, B – bløtdyr, S – skalldyr, N – nøtter,  
P – peanøtter, C – seller, So – Soya, Su – sulfitt (SO<sub>2</sub>), Se – sesamfrø