



SELSKAPSLOKALER

OSLO MILITÆRE SAMFUND

Forretter kalde

Anderillette
vintersalat, syltede grønnsaker og solbærgastrique (Su)

Blini
sikrogn, Rørosrømme, rødløk, gressløk- og dillolje (F,L,G,E)

Dåhjortcarpaccio pecorino
ginmarinerte tyttebær, pepperrot-og nyrdressing

Varmrøkt laks
mizunakål, rørte bjørnebær med pepperrot (Su,F)

Forretter lune og varme

Hummerbisque
tilsmakt cognac, hummerkjøtt, lettpisket rømme (S,C,Su,L,F)

Rødbetrisotto
chrèvre og ruccola (Su,L)

Grillet hjertesalat
syltet fennikel, rødbetgelé, spinat –og nyrdressing (Su,L)
(Vegetar)





SELSKAPSLOKALER

OSLO MILITÆRE SAMFUND

Hovedretter fisk

Hummer- og laksefarsert rødspettefilet
grønnsaker julienne, mandelpotetpuré og skalldyrsaus (E,Su,F,S,L)

Urtebakt steinbit
sautert savoykål og bakt paprika, risoni med Crème Fraîche og rødløk,
chorizo olje (E,G,L,F,Su)

Hovedrett vegetar

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





SELSKAPSLOKALER

OSLO MILITÆRE SAMFUND

Hovedretter kjøtt

Portvins-braiseret nakke av villsvin
kålrotfondant, broccolini, urtestekte poteter og portvin sjy (Su,C)

Dåhjort mørbrad
varm rødkålsalat, borretaneløk, potet- og sellerirotpure, rødvinssaus (Su,C,L)

Pancetta fylt med eple og timian
aspargesbønner «Bonne Femme», potetpure med trøffelolje og persille,
eplesider saus (Su,C,L)

Langtidsstekt lammenakke
krydret lammepølse, ratatouille, fondatpotet og lammesjy tilsmakt tomat og estragon (Su,C,L)

Helstekt ytrefilet av okse
aspargesbønner, stekt sopp, urtebakte amadinepoteter,
kremet peppersaus tilsmakt cognac (Su,C,L)

Elgentrecôte
rosenkål «Bonne Femme», potet Boulangère og skogsoppsaus (Su,C,L)





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

Fiken- og mandelerte
vaniljeis, bakt fiken, kirsebærkaramell og sitrontimian (L,N,E,Su)

Klassisk ostekake
rørte skogsbær, letpisket Rørosrømme med vanilje (L,Se,G)

Appelsin pai tilsmakt nellik og kanel
bringebærcoulis (L,E,G)

Sjokoladecremaux
vanilje- og nyris, gresskarkjernesnø, bjørnebær og krokan (E,L,N)

Crème Brûlée
blodappelsinsorbet (E,L)

Sitrongress- og kokos panacotta
ananassorbet (N,G,L)





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)

