



SELSKAPSLOKALER

OSLO MILITÆRE SAMFUND

Forretter kalde

Råmarinert salmalaks
granateple, vårløk, syltet ingefær, soya tilsmakt koriander og sesamfrø (F,G,Se,So,Su)

Blåbærgravet filet av storfe
høvlet asparges, fritert rødløk, karamell av mørkt øl (G,Su)

Svineterrine
eple og kjørvel, portvinsgele (C,Su)

Forretter lune og varme

Skalldyrrisotto
hummer og dillolje (M,S,C,Su)

Kamskjell
gulrotpuré tilsmakt appelsin og ingefær, cherrytomat, fritert jordskokk, brunet soyasmør
(M,G,B,So,Su)

Strandkrabbesuppe
røkte reker, shitakesopp og fevebønner (M,S,C,Su)

Grønn asparges
hollandaise og fleuron (M,E,G,Su) (vegetar, kan tilpasses til vegan)





SELSKAPSLOKALER

OSLO MILITÆRE SAMFUND

Hovedretter fisk

Kveite

rød spisskål, vårløk og grønne erter, dill og misokrem, delikatessepotet (F,E,Sn,Su)

Ishavsrøye

appelsinkokt fennikel, persillerot, skalldyrbuljong og confit potet (F,S,C,Su)

Bakt laks

asparges, minigulrot og broccolini, estragon- og sennepssaus, delikatessepotet (F,Sn,C,Su)

Hovedrett vegetar

Cannelloni

fylt med spinat, rødløk og ricotta servert med stekte kantareller og parmesansaus (M,E,G)

Hovedrett vegan

Ovnsbakt søtpotet

krydrede kikerter, granateplekjerner





SELSKAPSLOKALER

OSLO MILITÆRE SAMFUND

Hovedretter kjøtt

Kalveculotte

gulrot, asparges, pastinakk, timiansjy og Pommes Anna (M,C,Su)

Langtidsstekt lammenakke med urte- og sennepskrust

ratatouille, urtesaus og fløtegratinerte poteter (M,G,Sn,Su)

Honningglasert andebryst

aspargesbønner, rød stjerneløk, rotfruktrösti og kirsebærsaus (E,C,Su)

Urtestekt Livèchekylling

puylinser, sitron og ramsløksaus og fondantpotet (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)

Mojitogranité (Su)

Vannmelon- og limegranité





SELSKAPSLOKALER

OSLO MILITÆRE SAMFUND

Desserter

Rabarbramousse
rosevanne, jordbær og rabarbrasorbet (M,E,Su)

Friske jordbær i butterdeig
vaniljekrem og hvit sjokolade (M,E,G)

Mørk sjokolademousse
bringebær og bringebærsorbet (M,E,G)

Eclairs fylt med hasselnøtt
markjordbæris (M,E,G,N)

Riesling gele
friske bær, lemoncurd og pistasj (M,E,N,Su)

Pasjonsfrukt panna cotta
sitrusalat med granateple (M)





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)

