

## Selskapsmenyer Julen 2018

### Aperitif

Michel Turgy, Blanc de Blancs, kr 875,-  
Moët & Chandon, Brut Impérial, kr 1190,-  
Torre dei Vescovi Prosecco, kr 595,-  
Cremant de Bourgogne, kr 635,-  
Harahorn & Tonic, kr 158,-

## THEATERCAFEEN MENY

### Forrett

Rødbetetartar Gule beter, Haukeli geitost, hasselnøtter  
*Pouilly-Fumé "Calcite" 2016, Francis Blanchet 695,-*

### Valg av Hovedrett

Pannestekt Villkveite Rosettkål, petite pois puré, soya- og nøttesmør  
*Mercury Blanc 2016, Dom. Juillot 795,-*

Jospergrillet Okse Entrecote Haricots vert, tomater, pommes frites, trøffelsjy  
*Château Lapourcaud-Bellevue 2014, Franck Despaigne 695,-*

### Dessert

Éclair med Kaffe Toffeesaus, Marsala, karamellisert popcorn  
*Château Myrat 2010, Sauternes - Frankrike / France 0,37l 595,-*

**3 Retter kr 795,-**  
Inkludert Husets Kaffe eller Te

## Selskapsmenyer Julen 2018

### Aperitif

Michel Turgy, Blanc de Blancs, kr 875,-  
Moët & Chandon, Brut Impérial, kr 1190,-  
Torre dei Vescovi Prosecco, kr 595,-  
Cremant de Bourgogne, kr 635,-  
Harahorn & Tonic, kr 158,-

## JULEMENY

### Forrett

**Rakfisktartar** Gressløk, rømme, sprø potetchips  
*Calles Jazz Riesling 2016, Weingut Mehrlein/Calle Fegth - 545,-*

### Valg av Hovedrett

**Lutfisk fra Lofoten** Ertepuré, Idsøe baconfett, kokte poteter  
*Bramito Chardonnay 2016, Antinori 625,-*

**Idsøe Pinnekjøtt** Vossakorv, kålrotstappe, kokte poteter  
*Viviani Valpolicella 2016, Cantina Viviani 665,-*

### Dessert

**Multesorbet** Kokoskrem, akevitt, knuste kokosmakroner  
*Riesling Beerenauslese 2013, Weinrieder- Østerrike / Austria 0,37l 565,-*

**3 Retter kr 955,-**  
Inkludert Husets Kaffe eller Te