

KVELDSMENY

Oliven Blandet utvalg av oliven	65,-
Brød & smør (1, 6) Surdeigsbrød og smør fra Røros	65,-
Et variert utvalg av spekemat Spør din servitør	95,-
Comté (6) Franske osteskiver servert med hjemmelaget marmelade	90,-
Kroketter (1, 2, 6) Sopp og chorizo	100,-
Brie fylt med valnøtter, persille og trøfler (6, 7, 13) Serveres med salat	95,-

HOVEDRETTER

Hummus (7, 8) Appelsinkonfiterte gulrøtter og dukkah	105,-
Biff tartar (2, 9, 13) Miso majones, knutekål og syltede grønnsaker	110,-
Krabbeklør (4, 6, 10) Krabbeklør med hvitløkssmør servert med eple- og fennikelsalat	120,-
Risotto (6)	115,-
Andebryst (6) Servert med honning-/balsamicosaus og petetmos	145,-
Indrefilet av storfe (6) Servert med franske grønne bønner og hvitløkssmør	145,-
Blåskjell og safransaus (4, 6, 13) Blåskjell i kremet safransaus, servert med ovsstekte småpoteter	130,-

SIDE RETTER

Ovnsbakte småpoteter	159,-
Ovnsbakte grønnsaker	159,-
Blandet grønn salat	159,-

DESSERT

Mathieu's tiramisu (1, 2, 6) Hjemmelaget klassisk italiensk dessert	85,-
Chef's surprise Spør din servitør	95,-

Allergener: 1 gluten - 2 egg - 3 fisk - 4 skalldyr - 5 bløtdyr - 6 melk - 7 nøtter - 8 peanøtter
9 soy - 10 selleri - 11 sulfitt - 12 lupin - 13 sennep - 14 sesam

MAT

K A F E
REPUBLIK