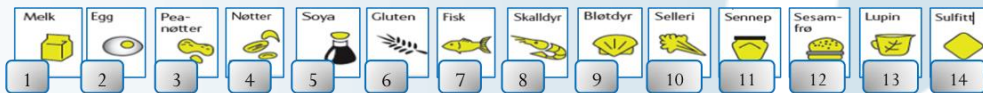




Et lite forord:

Det er et EU krav at vi skal merke våre menyer med allergener, vi gjør dette ved å ha noen tall bak rettene, de tallene refererer til denne oversikten.



Selv om vi har merket våre menyer, er det fint om dere sier ifra så tidlig som mulig om det er noen av gjestene som har allergier. Det gjør det lettere for oss å ta de nødvendige forhånds regler og vi tilpasser da menyene slik at alle kan nyte måltidene om bord.

Mvh

Mannskapet ombord på Grace.

Grace Fingermat

Kr. 235,-

Småretter som serveres etter avgang.

Lages etter deres ønsker og kokkens kreativitet.

(Allergener blir merket)



Dagens pris

Halvt- eller helt dusin

(Dagens pris i forhold til type østers som er tilgjengelige.)

(9)

Grace charcuterie (spekemat)

Kr. 185,-

Et utvalg av spekemat og oliven.

(Allergener blir merket)





Grace delings menyer

Delings meny - fisk og skaldyr

Kr. 650,-

Dagens forrett – Basert på dagens tilgang på fersk fisk og kokkens kreativitet

Gratinert hummer med estragon (1,8)

Ørret med steinsopp ponzo (1,5,7)

Stekte kamskjell med avugakaviar (1,7,9)

Kongekrabbe med hasselnøtter (2,4,8)

Frisk crudité's salat (10,11,14)

Severes med:

Brød (1,6)

Pepperotmajones (2,11)

Seterrømme (1)

Dessert

Mandel clafoutis med sorbet (1,2,4)

Delings meny – blandet

Kr. 690,-

Dagens forrett – Basert på dagens tilgang på fersk fisk og kokkens kreativitet

Gratinert hummer med estragon (1,8)

Stekte kamskjell med avugakaviar (1,7,9)

Okse med selleri og trøffel (1,10,14)

Lam med eple og steinsopp (1,14)

Frisk crudité's salat (10,11,14)

Severes med:

Brød (1,6)

Pepperotmajones (2,11)

Seterrømme (1)

Dessert

Mandel clafoutis med sorbet (1,2,4)

Ne søtt til kaffen ?

Konfekter (1,2,4)

kr 72,-

Alle priser er eksklusive 25% MVA.





Grace 3 eller 5 retters menyer

Tre retters

Kr. 620,-

Flaket torsk med soppkrem og jordskokk (1,7)



Sitrus bakt kveite med fritert grønnkål og soyasmør (1,5,6,7)



Hjemmelagd vaniljeis med bær og krokan (1,2,4)

Fem retters

Kr. 825,-

Kalix løyrom med tilbehør (1,6,7)



Kongekrabbe med hasselnøtter og pepperrotmajones (2,4,8)



Piggvar med skalldyr risotto (1,7,8)



Okse indrefilet med karamellisert småløk og skorsonerrot (1,14)



Crème brûlée (1,2)

Vellagrede oster med tilbehør kan legges til eller velges i stedet for dessert.

Kokkens meny.

Fant dere ikke noe som fristet på våre menyer?

Kom med ønsker eller gi kokken full frihet.

Vår dyktige kokk setter opp forslag etter ønsker.

Dagens pris i forhold til antall retter og innhold.

Alle priser er eksklusive 25% MVA.

