

# FESTMENY

## Café Victoria

### *Forretter*

#### **Blinis**

Russiske pannekaker med røkelaks, rogn og urterømme.

#### **Kamskjell**

serveres med blomkålpure, sjøgress og pasjonsfruktsmørsaus.

#### **Jordkokksuppe**

med østers og sjampanje

#### **Norsk spekeskinke**

serveres med frisk salat, asparges, grillet honningmelon og vinaigrette.

#### **Reinsdyrscarpaccio**

serveres med ripsgele, rucola fra frosta, balsamicosirup og manchego.

### *Hovedretter*

#### **Breiflabb**

med asparges, glaserte gulrøtter, jordkokkchips, citrussmørsaus og dampede persillepoteter.

#### **Ytrefilet av hjort**

med romanesco, krydderkokt pære med ripsbærgele, sautert sopp og vårløk, rødvinsglace og potet- og sellerirotpure.

#### **Sitron og rosmarinstekt Kalvemørbrad**

med savoykål og shiitakesopp, sauterte grønnsaker, rødvinsjy og urtebakte småpoteter.

#### **Helstekt indrefilet av okse**

sautert sopp, ovnsbakte rotgrønnsaker, peppersaus og fløtegratinerte poteter.

## ***Dessertes***

### **Kulturmekfromasj**

på nøttebunn, serveres med mangopure og friske bær

### **Pasjonsfruktmouse**

med sjokolade og pasjonfruktjerne

### **Ostefat**

Kokkens utvalgte oster, hjemmelaget marmelade og noe sprøtt

### **Sjokolade- og kaffebrownies**

serveres med ristede valnøtter og bringebærcoulis

### **Priser:**

3-retter: Forrett – Hovedrett – Dessert

Pris pr. person kr 615,-

5-retter: Forrett – Mellomrett – Hovedrett – Ost – Dessert

Pris pr. person kr 795,-