

# Emilies ELD

RESTAURANT & BAR

Info:

For grupper på 8 personer eller mer, eller for bookinger i våre selskapslokaler, så krever vi forhåndsbestilling på **én lik meny** for hele selskapet, og da minimum en 3-retters meny.

Vi tar alltid hensyn til eventuelle allergier eller andre spesielle behov.

## Meny 1:

### **Kremet Skalldyrsuppe**

Blåskjell, karse og dillolje

*Inneholder: melk, fisk, sulfitt, skalldyr, bløtdyr*

### **Bakt Røye**

Bakt røye, smørsaus med brunet smør  
urter, rogn og sprøstekt løk

*Inneholder: melk, fisk, sulfitt*

### **Ytrefilet av lam**

Ytrefilet av lam, gulrotpure og grillet gulrot  
brokkolini og rødvinssaus med syltet sennepfrø

*Inneholder: melk, sennep, sulfitt*

### **Fritert Chevre**

Panert chevre med fikenmarmelade

*Inneholder: melk, hvete, egg*

### **Jordbærsorbet**

Jordbær, mynteskum og sandkake

*Inneholder: melk, hvete, egg*

Emilies ELD 3-retter 670,- Drikkepakke 550,- / 770,-

Emilies ELD 4-retter 790,- Drikkepakke 660,- / 880,-

Emilies ELD 5-retter 910,- Drikkepakke 770,- / 990,-

## Meny 2:

### **Saltbakt sellerirot**

Brunet smørmajones, syltet selleri, tare og eple og selleripure

*Inneholder: melk, sennep, sulfitt, egg, selleri*

*Kan inneholde spor av skaldyr*

### **Vill kveite**

Saffransaus av blåskjellkraft, gulrotpure, grillet rødløk og sukkererter

*inneholder: fisk, sulfitt, melk, bløtdyr*

### **Vanilje is**

2 kuler vaniljeis med rørte bær og sjokoladejord

*Inneholder: melk, egg*

868,- per person

## Meny 3:

### **Kamskjell**

Kamskjell med eple og selleripure, chorizo, smørsaus

*Inneholder: melk, selleri, sulfitt, bløtdyr*

### **Indrefilet**

180gr. grillet indrefilet av storfe

Asparges, confiterte cherrytomat,

bearnaise, rødvinssaus, hvitløkspuré og potetpuré.

*Inneholder: sulfitt, melk*

### **Gâteau Marcel**

2 lags sjokoladecake, variasjon på jordbær, vaniljeis og sjokoladekjeks

*Inneholder: melk, egg*

3-retter 909,- per person

5-retter inkl tartar og 3 utvalgte oster 1374,- per person