



KVELDSMENY

Serveres mellom 15.15 og 21.00
(Kjøkkenet stenger 20.00)

SNACKS OG NIBBLES

Ristede mandler 80,- (N)
Marinerte oliven 85,-
Nystekt surdeigsbrød & pisket smør 95,- (H,M)

Arancini (3 stk) 155,- (H,E,N,M)
Romescosaus og parmaskinke.

Norske oster 100,- / bit. (H,M,N)
Med muslibrød og sesongens marmelade.
Holtefjell XO / Kraftkar / Munkeby 40 g pr bit.

Charcuterie
San Danielle 150,-
Parma 135,-
Ask trøffelsalami 100,-
Ask chilisalami 100,-

Charcuteriefjøl (2 personer) 450,- (H,M)
Utvalg av norske oster og spekeskinker.
Serveres med nystekt surdeigsbrød og godt tilbehør.

FORRETTER

Kveite "Ceviche" 245,- (F)
avokadokrem, agurk, grønn chili.

Straiccatella fra Sørlandet 255,- (H,M)
norske småtomater, n`duja-olje, puffed gresskar-
kjerner, surdeigsbrød.

Vitello de tonnato 245,- (F,SOY,SEN, E)
kalv, tunfiskmajones, soyasyltet shimeji, kapers,
parmesan.

HOVEDRETTER

The Kitchen Club Burger 335,- (H,M,S,E)
180 g burger fra Annis Pølsemakeri med
baconjam, trøffelmayo og grønn chili.
Serveres med "Pimento Aioli" og fries.

Moules frites 315,- (S,E)
Blåskjell dampet med hvitvin, hvitløk, sitron
og persille. Serveres med "Pimento Aioli" og fries.

Lange 385,- (F,M,SOY)
Gulrotpuré, grillet hjertesalat, hvitvinsaus tilsmakt
sitrongress. Velg mellom norske perlepoteter i
brunet smør eller TKC-fries.

Entrecôte 200 g 525,- (E,SEN)
Fra Annis Pølsemakeri. Serveres med fluffy
béarnaisesaus og sidesalat. Velg mellom norske
perlepoteter i brunet smør eller TKC-fries.

Fries serveres med "Pimento Aioli". 85,- (E)

TKC-fries med parmesan og persille 115,- (M,E)
serveres med "Pimento Aioli".

DESSERTER

Pisket sjokoladeganache 175,- (M,N,E)
Salt karamellsaus, peanøtcrumble og popcorn-is.

Sesongens jordbær 175,- (H,M)
luftig skum på kremost og lime, mørk sjokolade.

Hjemmelaget is og sorbet 135,- (E,M)
Spør din servitør for utvalg.