KVELDSMENY

Serveres mellom 15.15 og 21.00

SNACKS OG NIBBLES

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

CHARCUTERIE

San Danielle skinke	150,-
Parmaskinke	135,-
Ask trøffelsalami	100,-
Ask chilisalami	100,-

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

FORRETTER

Tranebærgravet laks 245,-
pisket rømme, agurk, eple (F,M)

Carpaccio av okse 265,-
fra Annis Pølsemakeri
trøffelmajones, karamellisert shimeji,
Grana Padano, jordskokk (E,M,SOY,SEN)

Bakt rødbete 235,-
pisket chevre, solbærgelé, hasselnøtt (H,M,N)

SELSKAP

Ønsker du å booke selskap her i The Kitchen Club, vennligst send oss en epost på thekitchenclub@coor.com.

HOVEDRETTER

Lettrøkt andebryst 475,-
sellerirot og eplepuré, demi-glace,
østerssopp (SOY,SEL,M)

Pannestekt torsk 395,-
jordskokkpuré, kremet hvitvinssaus, syltet gulrot,
bakt småpotet med urter (F,M)

Entrecôte 200g 525,-
Fra Annis Pølsemakeri. Serveres med fluffy
Béarnaisesaus, sidesalat og rosmarin fries (E,SEN)

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

Byggotto 295,-
Servert med Grana padano og østerssopp.
(VEG)
Tilvalg: Kylling lårfilet 90,- eller Spekeskinke 90,-

SIDES

Grønn salat 89,-
med sherryvinaigrette
TKC-frites med parmesan og persille 115,-
Serveres med ”Pimento Aioli”. (M,E)
Frites serveres med ”Pimento Aioli”.(E) 85,-

DESSERTER

Plomme “crumble pie” 175,-
Serveres med kardemommeis (M,H,E)

The Kitchen Club Tiramisu 175,-
Serveres med sjokolade- og amarettosorbet (M,H,E)

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

Osteanretning 175,-
Tre forskjellige oster med godt tilbehør (M,H,N)

Allergener: F: Fisk, H: Hvete, E: Egg, B: Bygg, M: Melkeprotein, N: Nøtter,
S: Skalldyr, Sen: Sennep, B: Bløtdyr, Soy: Soya, Ses: Sesam, Sel: Selleri