

FARRIS BAD MENY

FORRETTER.....155,-

Starters

**Røkt elg fra Fritzøe skoger med skogsoppkrem,
potetfondant og røkt tyttebærgelé**

*Smoked elk from Fritzøe forest with wild mushroom crème,
potato fondant and smoked lingonberry jelly*

Vinpakke; La Puima, Italia

Oppgradert vinpakke; Borgogno Barbera D'Alba, Italia

**Lettgravet sjørret med økologiske rødbeter, eple,
sitrusvinaigrette og økologiske rugchips**

*Temperated trout with organic beetroot, apple
lemon vinaigrette and organic rye bread crisp*

Vinpakke; Petit Bourgeois, Frankrike

Oppgradert vinpakke; Anjou Blanc, Frankrike

**Jordkokksuppe med sopp, pære
og krutonger**

*Artichoke of Jerusalem soup with mushroom,
pear and croutons*

Vinpakke; Hardy's, Australia

Oppgradert vinpakke; Trimbach, Frankrike

HOVEDRETTER

Main courses

Fisk.....285,-

Fish

**Torskerygg med byggrynrisotto, sesongens
grønnsaker i tynne skiver, sideflesk,
sitron crème fraiche og estragonolje fra Gjennestad**

*Cod with barley risotto, seasonal vegetables in thin slices, bacon,
lemon crème fraiche and tarragon oil from Gjennestad*

Vinpakke; Lamberti Ripasso, Italia

Oppgradert vinpakke; Passum Barbera D'Asti, Italia

Signatur rett

**Farris Bads egen kremet fisk- og skalldyrssuppe
med dagens fangst, kamskjell og lakserogn**

Signature dish

Farris Bad creamed fish and shellfish soup

Vinpakke; Louis Moreau Chablis, Frankrike

Oppgradert vinpakke; Chateau Du Val De Mercy

Chablis, Frankrike

Kjøtt.....305,-

Meat

**Kalkun med knuste mandelpoteter,
portvinskokt rødkål og
kannelsyltet gulrot fra Vestfold**

*Turkey with crushed Almond potatoes, Port wine boiled
red cabbage and cinnamon pickled carrot from Vestfold*

Vinpakke; Cono Sur, Chile

Oppgradert vinpakke; Domingos, Portugal

Vegetar.....285,-

**Basilikumgnocci med røkt tomatsaus,
mozzarella og spinat**

*Basil gnocci with smoked tomato sauce,
mozzarella cheese and spinach*

Vinpakke; Rabl, Østerrike

Oppgradert vinpakke; Paul Buisse Sancerre, Frankrike

OST **145,-**
Cheese

**Nordiske oster med salt kjeks
og hjemmelaget chutney**
Nordic cheese with salted crackers and homemade chutney
Vinpakke; Dr. Loosen, Tyskland
Oppgradert vinpakke; Dow's LBV, Portugal

DESSERTER **145,-**
Desserts

**Varm sjokoladepudding med is av ristet kastanje
og bærsaus**
Warm chocolate pudding with chestnut ice cream and berry sauce
Vinpakke; Recioto della Valpolicella, Italia
Oppgradert vinpakke; Royal Tokaji, Ungern

**Tindvedkake med hvit sjokoladekrem,
pasjonsfrukt og nøttesmørsorbet**
*Buckthorn cake with white chocolate crème,
passionfruit and burned butter sorbet*
Vinpakke; Moscatel de Setubal, Portugal
Oppgradert vinpakke; Cloudy Bay, New Zealand

Kaffe med konditors valg av smått og søtt **85,-**
Coffee with our pastery chefs choice of sweets

Komponer din egen menyopplevelse;
Compose your own menu

3 retters meny **545,-**
4 retters meny **660,-**
5 retters meny **775,-**
6 retters meny **890,-**

Selskaper over 8 personer må velge samme meny
Parties over 8 people have to choose the same menu

