

PHILEAS FOGG

JULEMENY

CHRISTMAS MENU



SEVEN SEAS

Kremet fiskesuppe laget av dagens fangst. Serveres med nybakt brød.

Creamy fish soup with the catch of the day. Served with freshly baked bread.

A* *Gluten:Hvete, *Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitt, *Bløtdyr*

DIAMOND CROWN IMPERIAL

Indrefilet av hjort med ristede rosenkål, bacon, portvinssaus og multecoulis.
Serveres med fløtegratinerte poteter.

Tenderloin of venison with sautéed brussel sprouts, bacon, port wine sauce and cloudberry coulis. Served with gratinated potatoes.

A* *Melk, Sulfitt*

MACAO

Lun sjokoladefondant. Serveres med vaniljeis.

Chocolate fondant served with vanilla ice cream.

A* *Gluten Hvete, Havre, Melk, Egg, Nøtter, Soya*

PRIS

639 NOK

* kan lages uten / can be made without

PHILEAS FOGG

JULEMENY

CHRISTMAS MENU



SEVEN SEAS

Kremet fiskesuppe laget av dagens fangst. Serveres med nybakt brød.

Creamy fish soup with the catch of the day. Served with freshly baked bread.

A* Gluten:Hvete, *Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitt, *Bløtdyr

FOGG'S BEST DEAL

Pinnekjøtt servert på tradisjonelt vis med kålrotstappe, rødkål og kokte poteter.

Traditional Norwegian salted and dried ribs of lamb.
Served with boiled potatoes, red cabbage, swede mash and gravy.

A* Melk

FOGG'S PUDDING

Riskrem med skogsbærsaus

Rice pudding wild a berry sauce.

A* Melk

PRIS

599 NOK

* kan lages uten / can be made without