

NÔRD

FINE DINING

10 deleretter å 4 serveringer

Første servering

Tatar – Butterdej – Estragoncreme
Karse panna cotta – Æble – Kammusling
Andelevermousse – Stikkelsbær – Brioche



Anden servering

Krabbe – Kartoffel – Chorizoskum
Vagtler – Bladbeder – Hyldebærsauce
Artiskok – Rygeost – Saltet pistacie



Tredje servering

Græskar – Endive – Kastanjesifon
Lam – Kål – Gulerodssauce
Havtaske – Saltet pære – Yuzu



Fjerde servering

Kvædekompot – Crème fraîche parfait – Kandiseret citrus