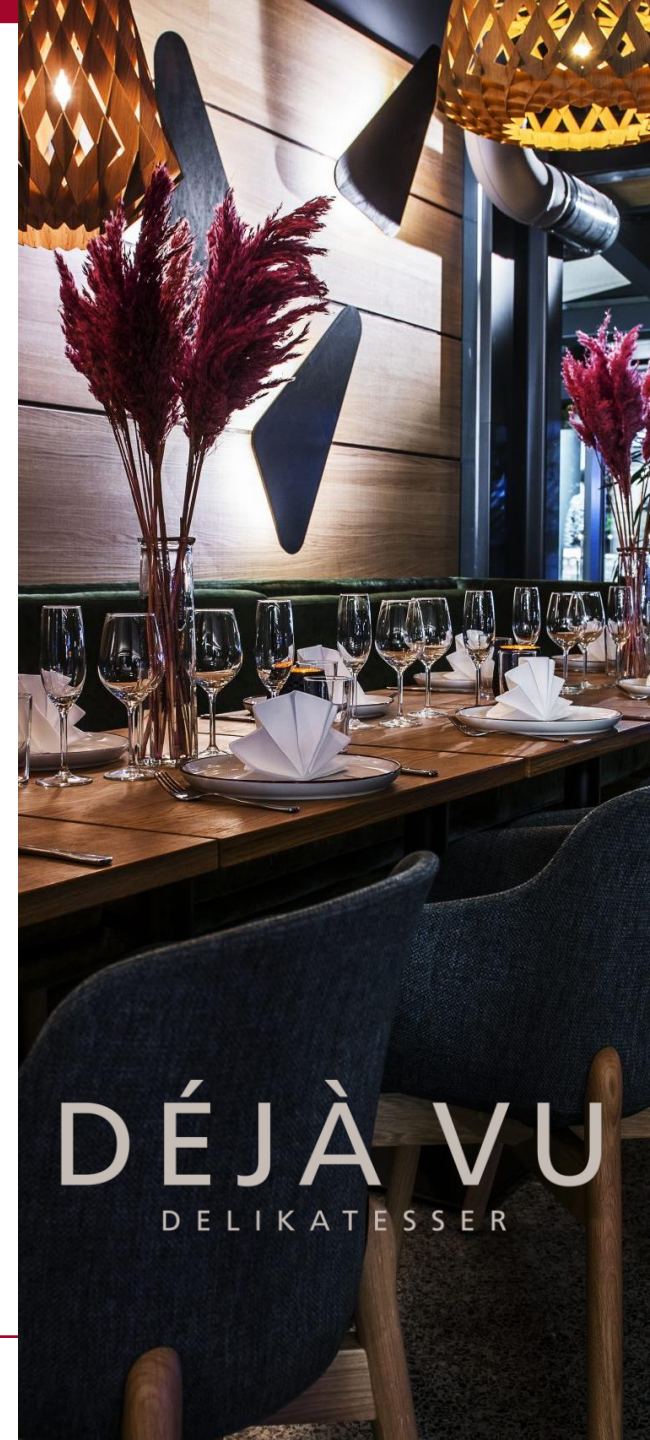


# 3-retters meny - nr 1

Minimum 10 personer

- Ishavsrøye og løyrom med urtesalat, posjert egg og salsa verde
- Grillet Liveche kyllingbryst med gresskar krem, smøret savoykål, delikatesseløk og steinsopp saus
- Jordbær & rabarbra suppe og vanilje panna cotta

Per pers  
590,-



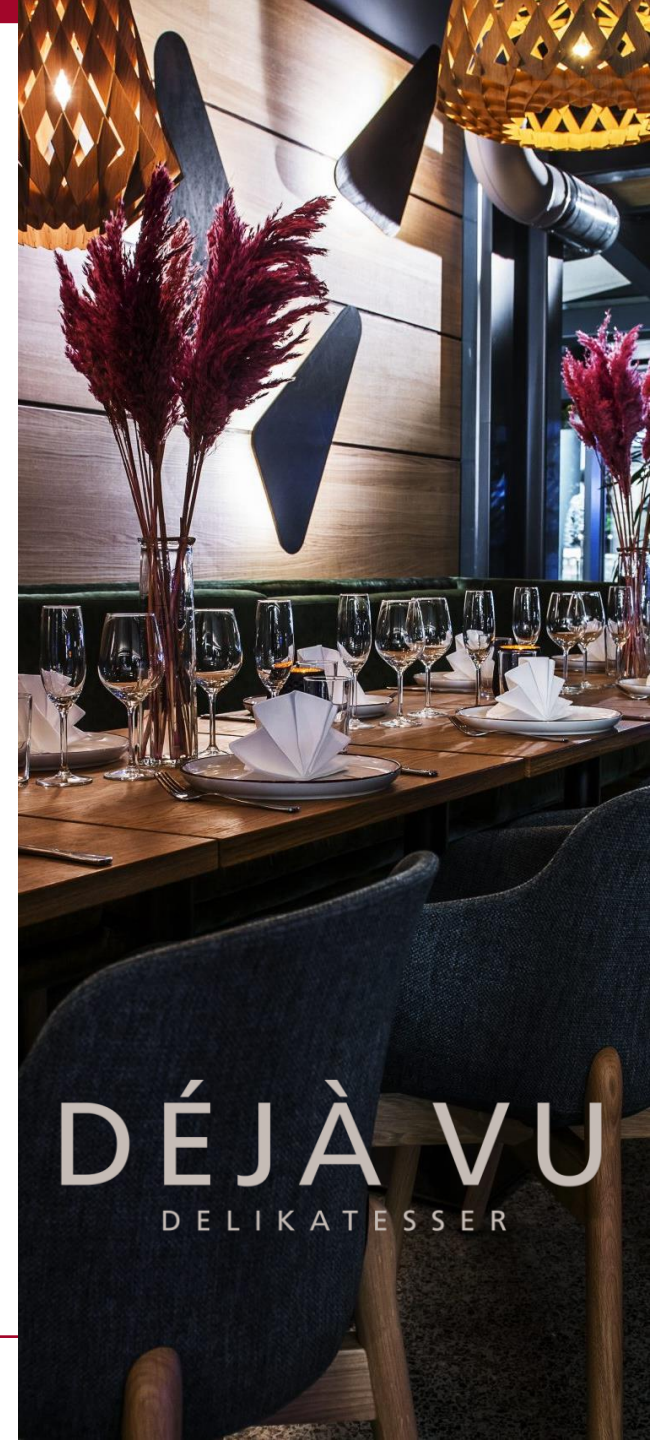
DÉJÀ VU  
DELIKATESSER

## 3-retters meny - nr 2

Minimum 10 personer

- Krabbesalat med pepperrot, lime og koriander, servert med urtesalat
- Bakt hjort filet med skogsopp, tyttebær pære, skorsonerrot og peppersaus
- Whisky cappuccino med vaniljeis og sjokolade crumble

Per pers  
655,-

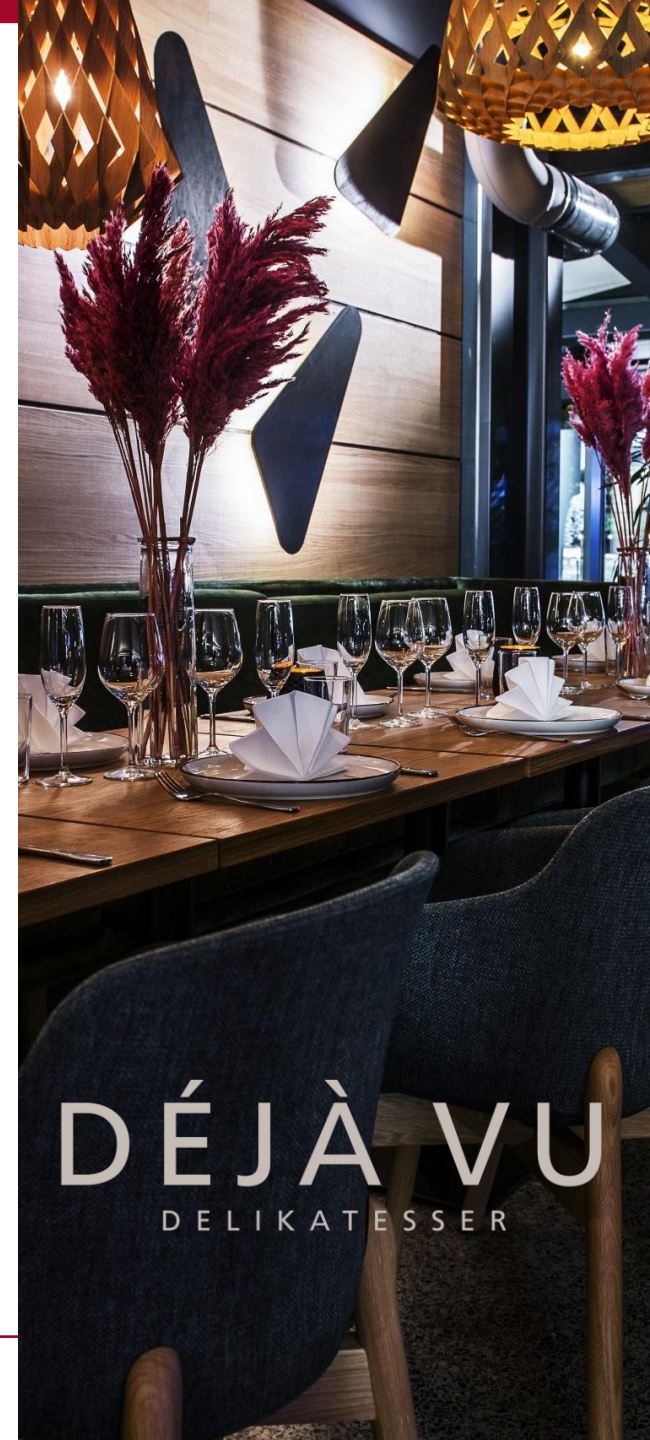


## 3-retters meny - nr 3

Minimum 10 personer

- Sjøkreps martini med pikant shiso salsa
- Lammecarre med sellerikrem, spinat, delikatesseløk og rosmarin saus
- Sjokoladeparfait med kirsebær og pistasj gelato

Per pers  
695,-

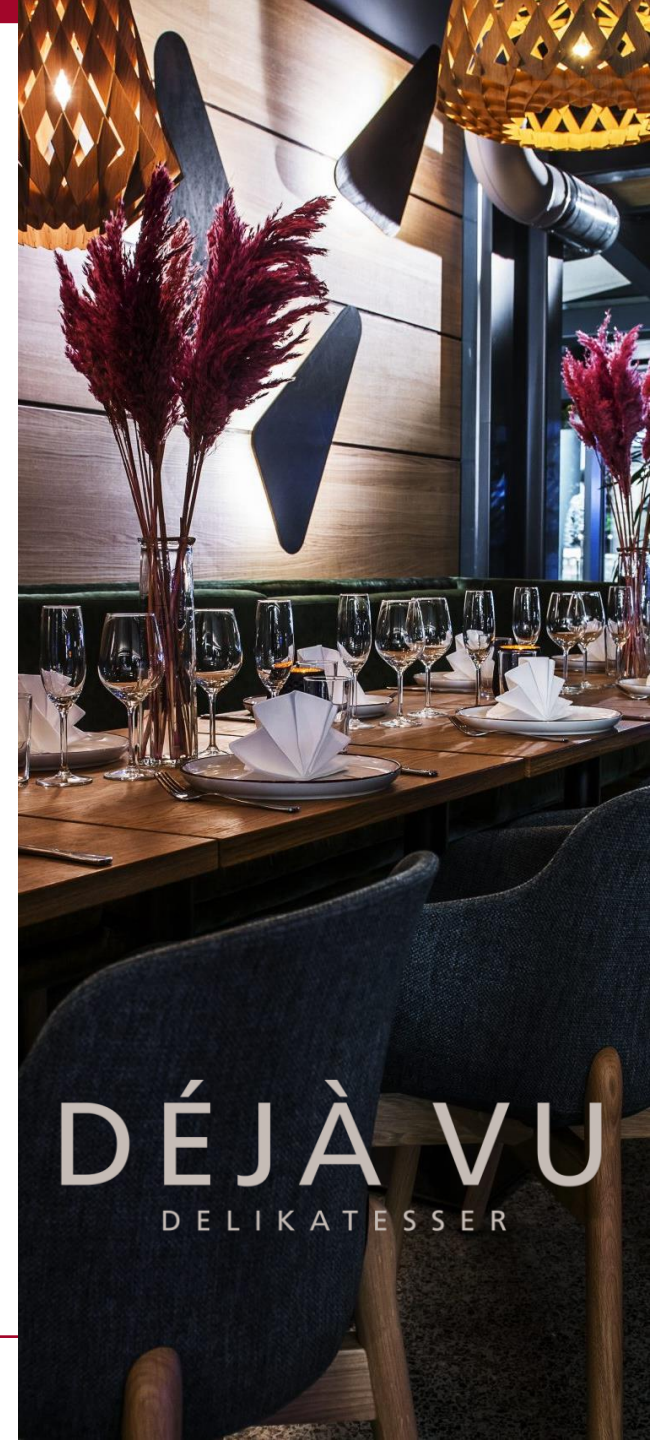


## 3-retters meny - nr 4

Minimum 10 personer

- Ishavsrøye og løyrom med urtesalat, posjert egg og salsa verde
- Breiflabb med sesongens grønnsaker og hummersaus
- Sjokolade fondant med vanilje gelato og marinerte bær

Per pers  
595,-



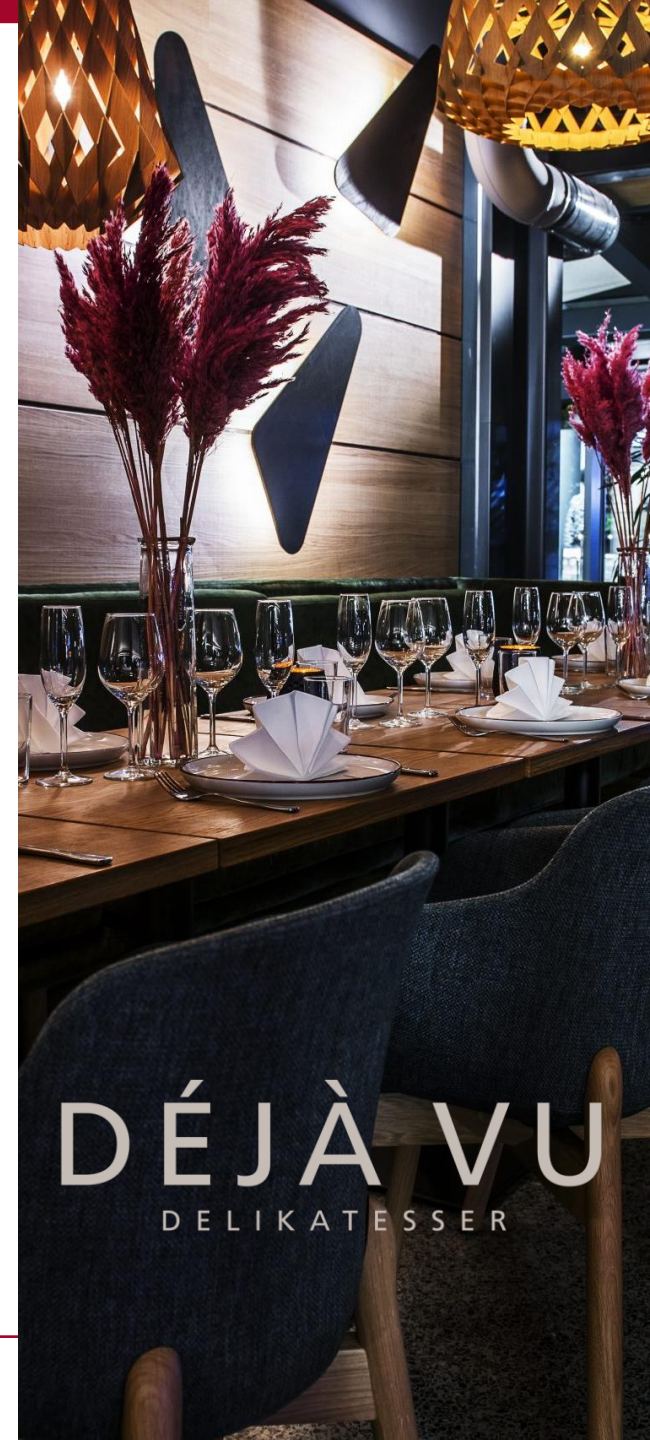
# 4 eller 5 -retters meny - nr 1

Minimum 10 personer

- Ishavsrøye og løyrom med urtesalat, posjert egg og salsa verde
- Breiflabb med sesongens grønnsaker og hummersaus
- Sjøkreps martini med pikant shiso salsa
- Lammecarre med sellerikrem, spinat, delikatesseløk og rosmarin saus
- Whisky cappuccino med vaniljeis og sjokolade crumble

4-retters 795,- per person

5-retters 895,- per person



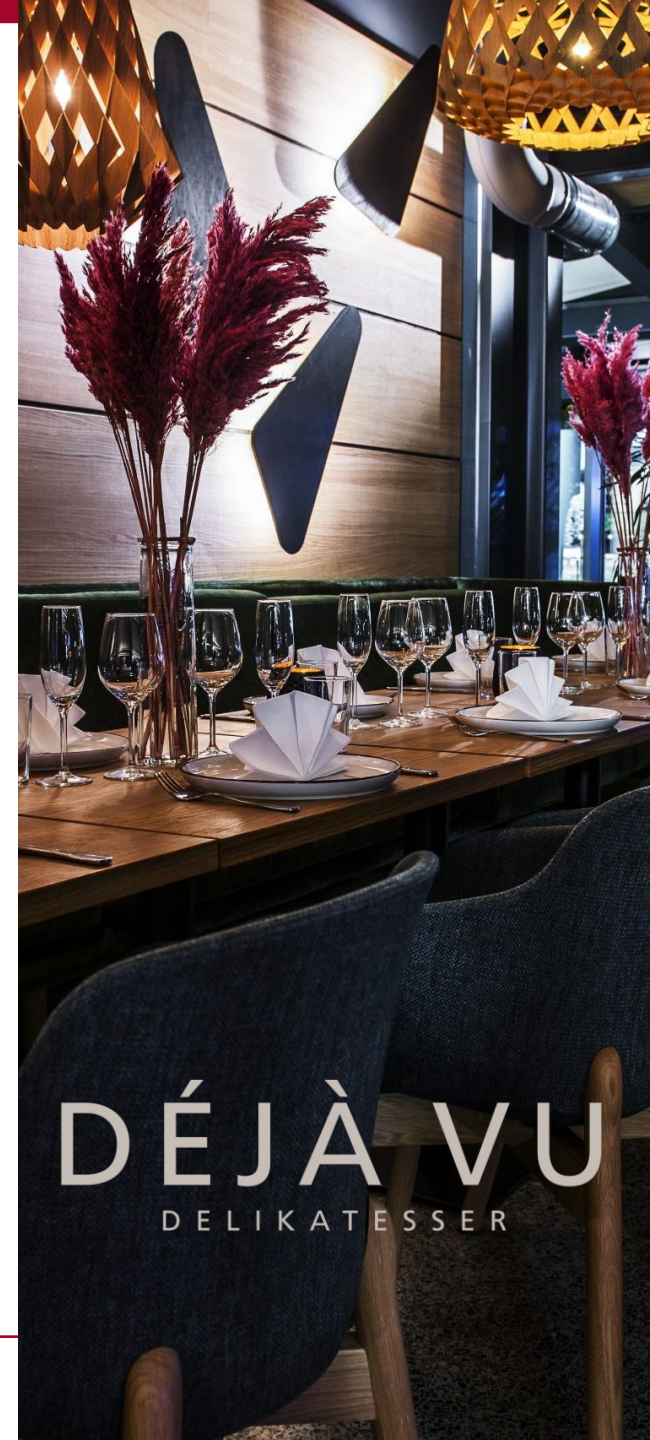
DÉJÀ VU  
DELIKATESSER

# KITA sharing meny

Minimum 10 personer

- Østers fra Bømlo med shiso salsa
- Krabbe nori Tacos
- Laks tataki med yuzu miso
- Kveite fra Hjelmeland med jalapenos og yuzu soy
- Kita's peking duck med tynne pannekaker, agurk, vårløk og pekingsaus
- Lammecarre, sesongens grønnsaker, anti-cucho saus
- Whisky cappuccino med vanilje og sjokolade crumble

Per pers  
895,-



DÉJÀ VU  
DELIKATESSER

# Søtsaker

## Desserter

- Sitronterte med marengs og marinerte bær
- Sjokolademousse med pære, nøtter og marinerte bær
- Creme brulee med marinerte bær og nougatin

110,- kr (GL, E,N,M)

129,- kr (GL,E,N,M)

129,- kr (M,N,E,GL)

## Fruktat

- Utvalg av friske frukter og bær

99,- kr per person

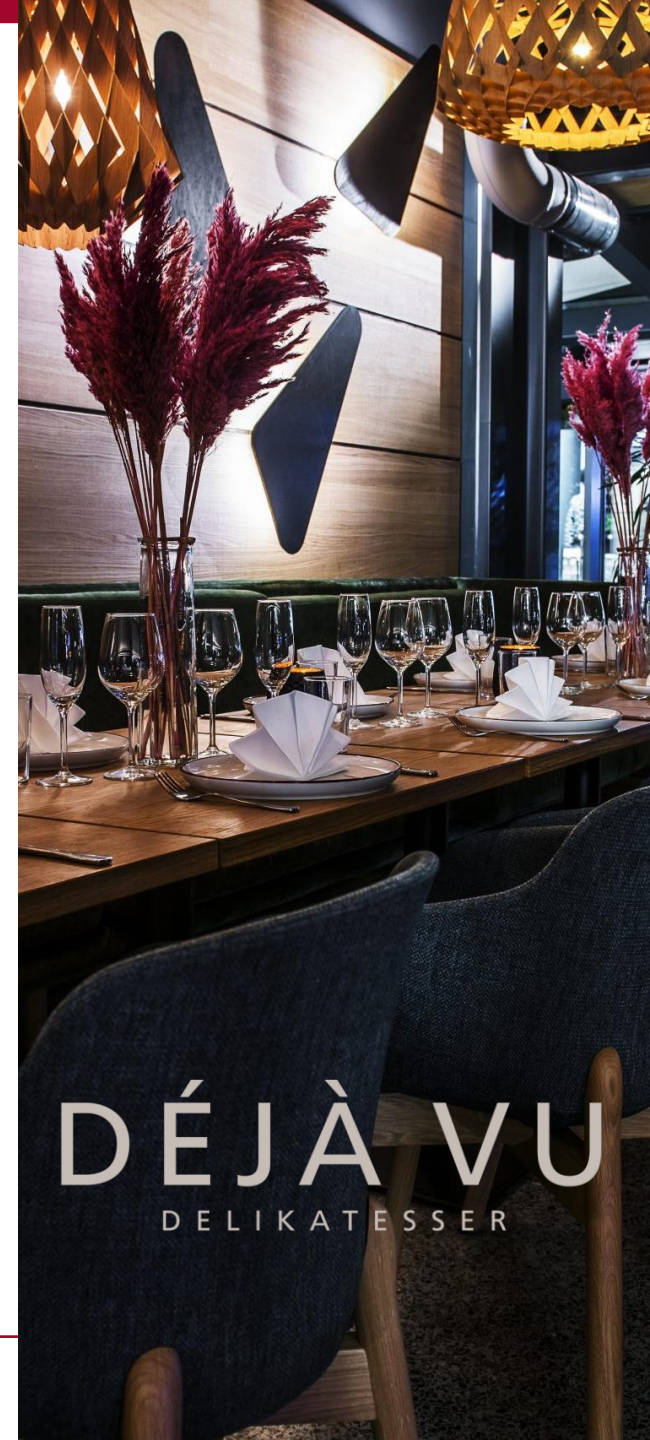
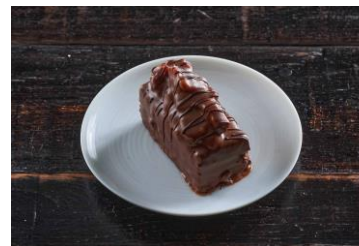
## Søtt til kaffen

- Snickerskake
- Sjokoladebrownies
- Gulerotkake

89,- kr (P,N, GL,M,E)

59,- kr (N,GL,M,E)

89,-kr (N,E,GL)



DÉJÀ VU  
DELIKATESSER