

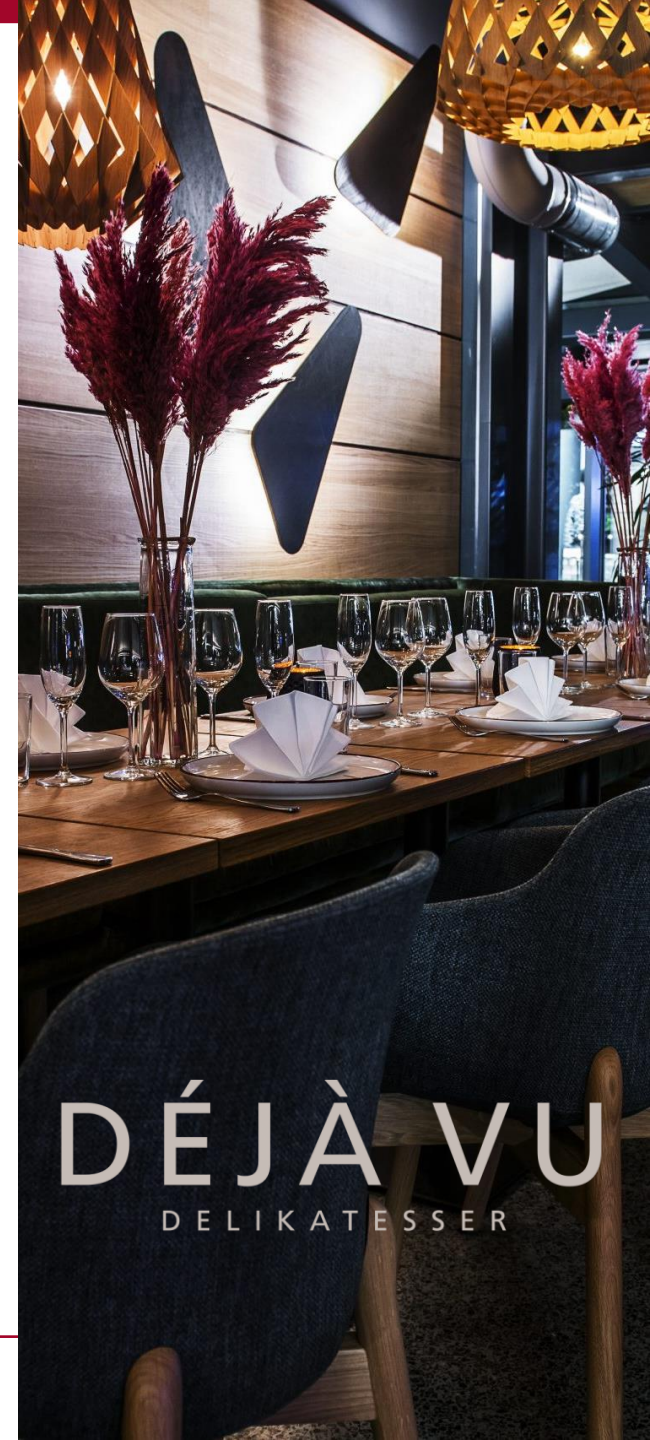
## Sjømat tapasmeny

(minimum 8 personer)

- Kongereker med urtesmør (sk,m)
- Torsk med shisosmør (f,m)
- Tempura scampi med chili mayo (e,sk,gl)
- Calamari med tartar sauce og ponzu (g,m,b,so)
- Kamskjell med yuzu miso (sk,so)
- Auberginer i miso (so,se)
- Ceviche med urtesalad (f,sk,so)
- Laks tataki med yuzu miso (f,so)
- Krabbesalat med pomelo (gl,sk,e)
- Fetasalat (m)
- Provencalsk potetsalat med vårløk og dijon (s)
- Oliven
- Stekte padron paprika med yuzu miso (so,se)
- Tomat og mozzarellasalat (m)
- Aioli (e)
- Tomat salsa
- Mango salsa
- Soy sesame (so,se)
- Focaccia (gl)

Pris per pers 750,-

[Trykk her for  
bestilling](#)



DÉJÀ VU  
DELIKATESSER

# Plateau de Fruits de Mer- Dejavu´s spesialitet

Ekklusiv skaldyrfat, perfekt til store og små selskaper

- østers
- hummer
- reker
- kamskjell
- taskekrabbeklør
- blåskjell
- sjøkreps (når vi får tak i levende)
- tigerreker
- snøkrabbe



serveres med et utvalg av deilig sauser, dipper, salater og salsa. (sk,b,se,e,s)

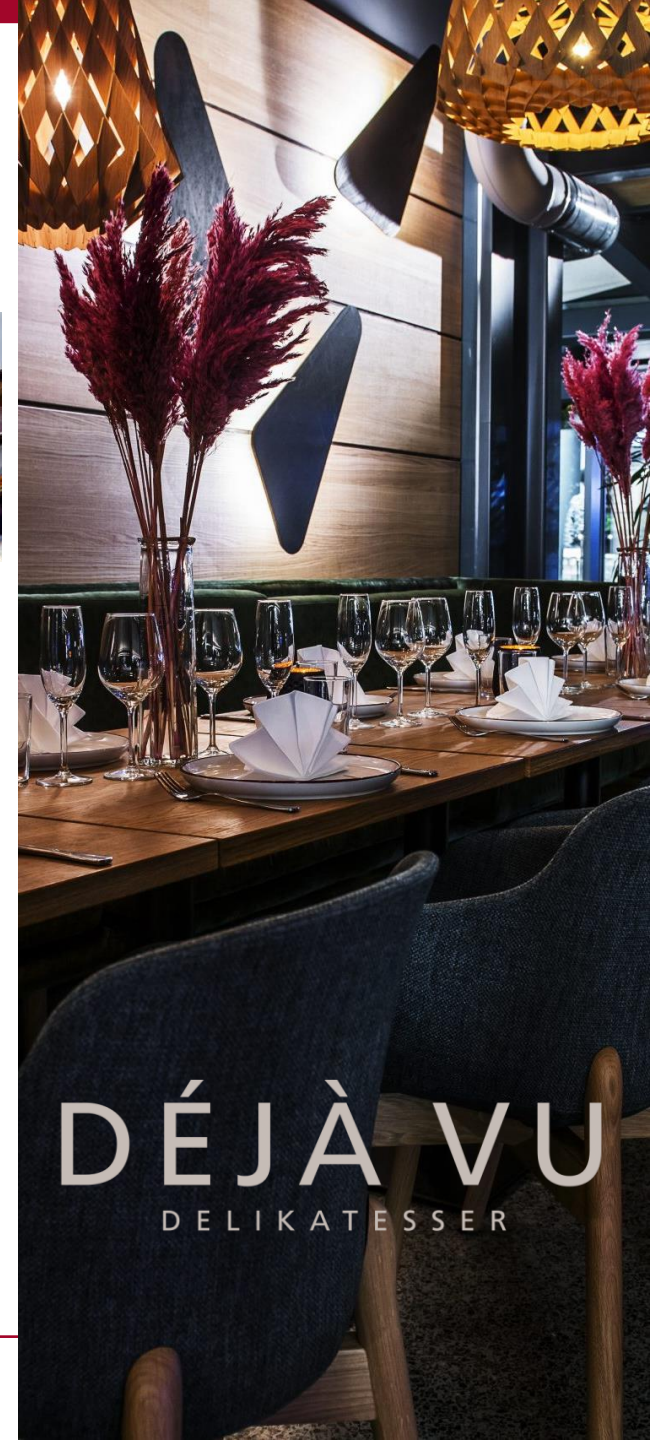
Pris per pers

875,- kr uten hummer ( minimum 8 personer )

975,- kr med hummer (minimum 8 personer)

(\*Denne menyen kan ikke endres og må bestilles minst 5 dager før)

[\*Trykk her for  
bestilling\*](#)



DÉJÀ VU  
DELIKATESSER



# Søtsaker

## Desserter

- Nougat parfait, kirsebær Nougatine og saltet karamel
- Creme brulee Med bær og bringebær sorbet
- Sitron terte Med bær og bringebær sorbet
- Ostefat Med fiken

139,-(n,gl,m,e)

139,-(n,m,e)

139,-(gl,n,m,e)

149,-(gl,n,m)

## Fruktfat

- Utvalg av friske frukter og bær

99,- kr per person

## Søtt til kaffen

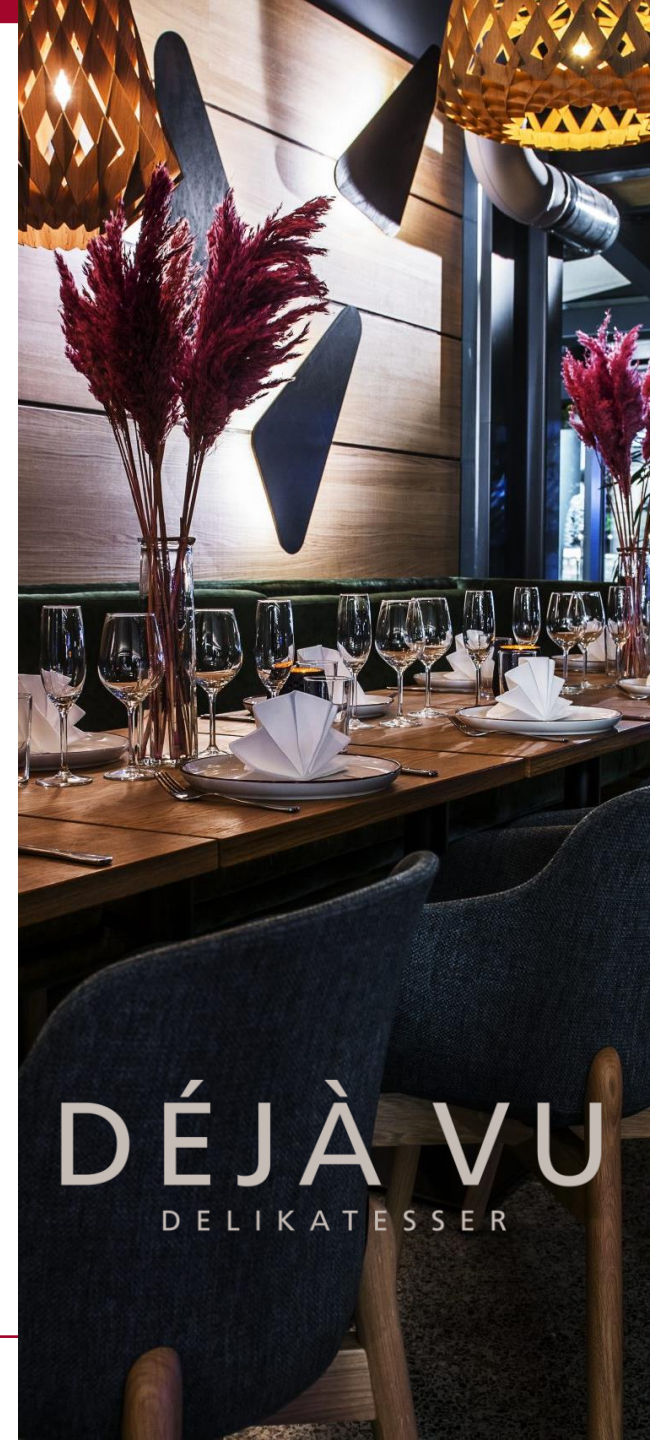
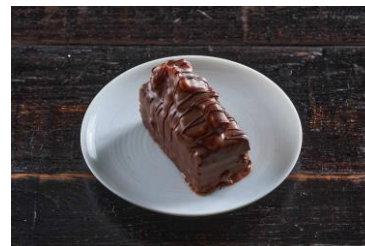
- Snickerskake
- Sjokoladebrownies
- Gulerotkake

89,- kr (p,n,gl,m,e)

69,- kr(n,gl,m,e)

99,-kr (n,e,gl)

*Trykk her for  
bestilling*



## \*Allergener:

- GI = Gluten
- M = Melk
- E = Egg
- F = Fisk
- Sk = Skalldyr
- B = Bløtdyr
- S = Sennep
- So = Soya
- Se = Sesam
- Sl = Selleri
- L = Lupin
- Su = Sulfitt
- P = Peanøtt
- N = Nøtter

