

DÉJÀ VU JULEMENY

Sett sammen dere egen selskaps meny. Minimum 8 personer.

Appetittvekkere

Østers med shiso salsa. (so,b) 59,- (pr stk)
Utvalg av parmaskinke, fennikel salami og comtè (m,n) 90,-

Forretter

Ande paté med fiken, bringebær, salat og brioche (gl,m,n,so,) 239,-
Gravlaks med gin, dill einebær og sennepssaus (s,f) 210,-
Bakt sjøkreps med shiso smør og urtesalat (sk,so,m) 295,-
Sjømat ceviche med kveite, laks, tigerreker og mango (f,sk,so) 225,-

Hovedretter

Jule torsk
Med erterkrem, spinat, sennepssaus og mandelpoteter. 395,-

Andelår confite

Dadler, rødkål, stekte grønnsaker, appelsin saus og dillstuede poteter (m,so,su) 359,-

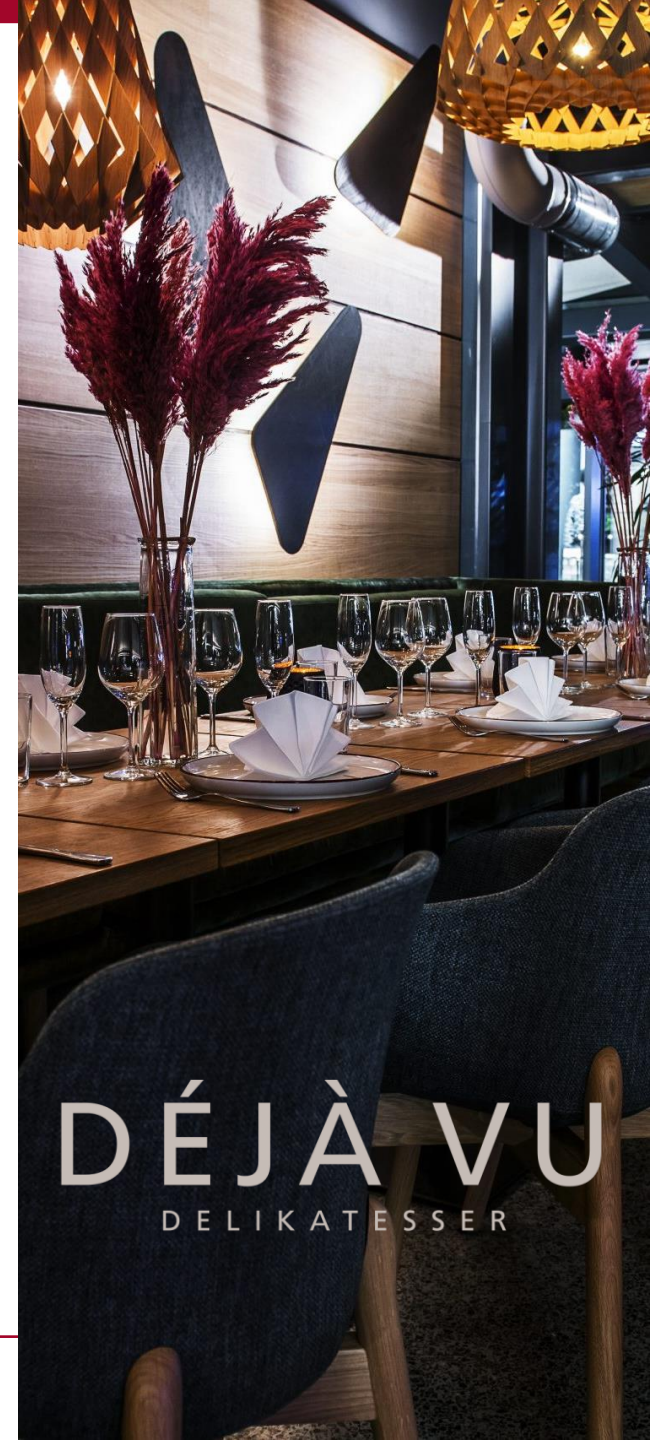
Hjorte filet

Med tyttebær pære, rosenkål, pommes anna og einebær saus (m,su) 359,-

Grillet lam fra Ryfylket

Med peruviansk pepper saus og sesongens grønnsaker (m) 359,-

[Trykk her for
bestilling](#)



DÉJÀ VU
DELIKATESSER

DÉJÀ VU JULEMENY

(forsetter)

[Trykk her for
bestilling](#)

Klassiske jule retter

Pinnekjøtt, ribbe confit og sosisser

Med kålrabi stappe, rosenkål, rødkål, pinnefett, julesaus & mandelpoteter 495,-
(m,su)

Klassisk pinnekjøtt middag

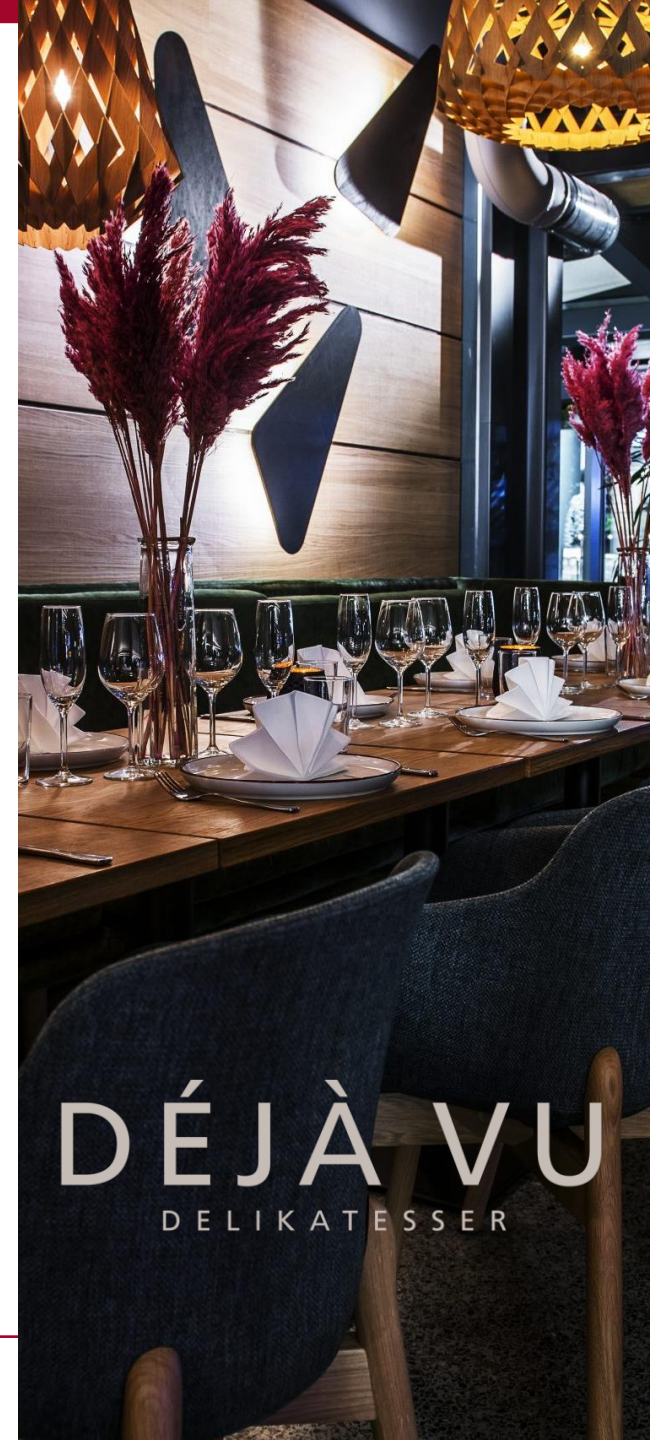
Med rosenkål, kålrabi stappe, pinnefett & mandelpoteter 495,-
(m)

Desserter

Creme brulee med nougatin, vanilje karamell og sorbet 149,-
(m,e,n)

Marinerte multer i vanilje med fromage blanc, nougatin og whisky saus 149,-
(m,n)

Riskrem med mandler, karamell og kirsebærkompott 149,-
(m,n)



DÉJÀ VU
DELIKATESSER

Juletapas

Juletapas stor

Varme retter:

Grillet lam fra Ryfylket

Andelår confit

Ribbe confit med urter

Tigerreker i shiso-smør (m,sk)

Dadler surret i bacon

Dillstuede poteter (m)

Julesaus (m)

Kalde retter:

Einebærgravet laks med sennepssaus og utvalg av sild. (f,s)

Andepatè med fiken i karamell og stekte mandler (m,n)

Spekeskinke, ribberull og fenalår

Potetsalat med kapers og rødløk(s)

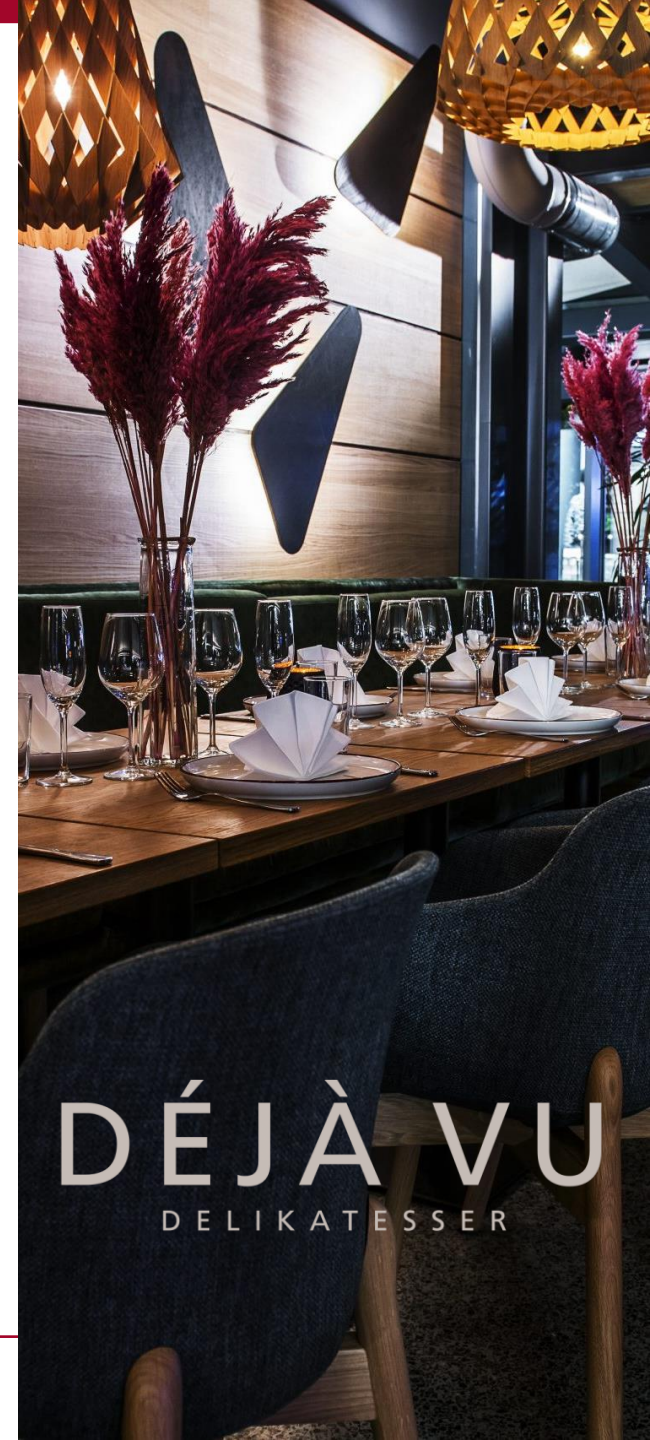
Rødbet salat med geitost (m,e)

Deja vu s waldorfsalat, utvalg av oster med aprikoser og nøtter(n,su,e,m)

Remulade, rørossmør, aioli, utvalg av brød (e,m,gl)

Pris per pers 795,-kr

[Trykk her for
bestilling](#)



DÉJÀ VU
DELIKATESSER

Juletapas

juletapas medium

Varme retter:

Andelårconfit

Ribbe confit med urter,

Tigerreker i shiso-smør(m,sk)

Dadler surret i bacon

Dillstuede poteter (m)

Julesaus (m)

Kalde retter:

Einebærgravet laks med sennepssaus og utvalg av sild.(f,s)

Andepatè med fiken i karamell og stekte mandler (m,n)

Spekeskinke, ribberull og fenalår

Potetsalat med kapers og rødløk(s)

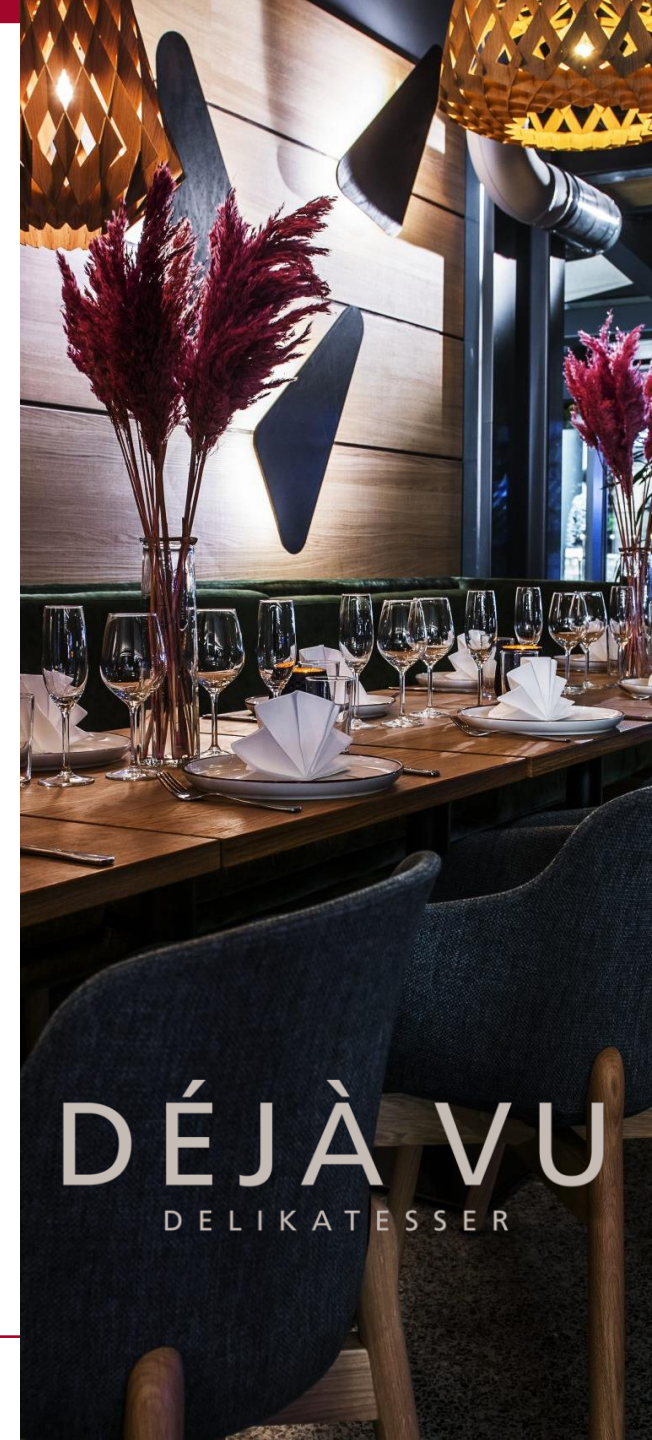
Rødbet salat med geitost (s)

Deja vu s waldorfsalat, utvalg av oster med aprikoser og nøtter (n,su,e,m)

Remulade, rørossmør, aioli, utvalg av brød (e,m,gl)

Pris per pers. 695,-kr

[*Trykk her for
bestilling*](#)



DÉJÀ VU
DELIKATESSER

Jule lunsj

I november og desember tilbyr vi også en flott julelunsj frem til kl 17 hver dag

Ande confit

Ribbe

Dadler i bacon

Tigerreker i shiso-smør (m,sk)

Dillstuede poteter (m,s)

Deja Vu's utvalgte spekeemat

Jule sild (f,s)

Utvalg av oster med aprikos (m,su)

Remulade (e)

Rødbete salat (e)

Walhdorf salat (e,m)

Potet salat med kapers og rødløk (s)

Husets gravlaks med senneps saus (f,s)

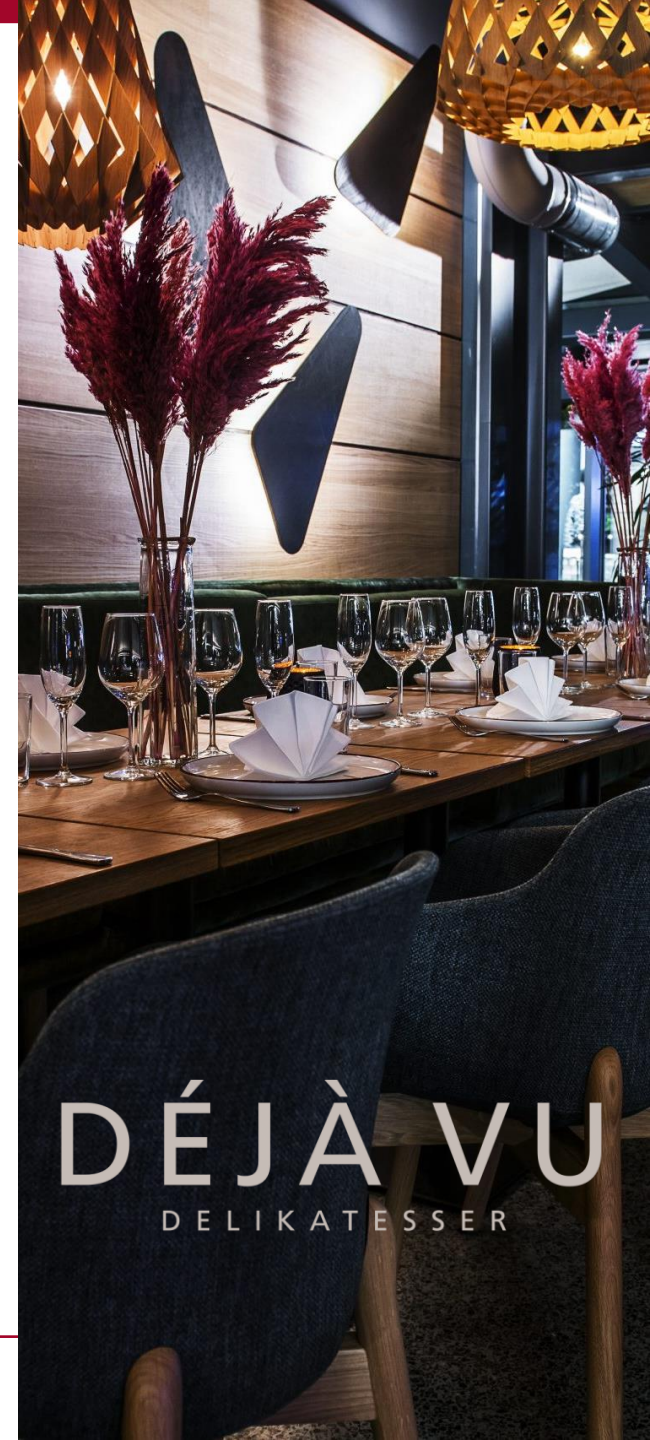
Røros smør (m)

Dillstuede poteter (m,s)

Focaccia (gl)

Pris per pers 495,-

[*Trykk her for
bestilling*](#)



DÉJÀ VU
DELIKATESSER

Desserter med smak av jul

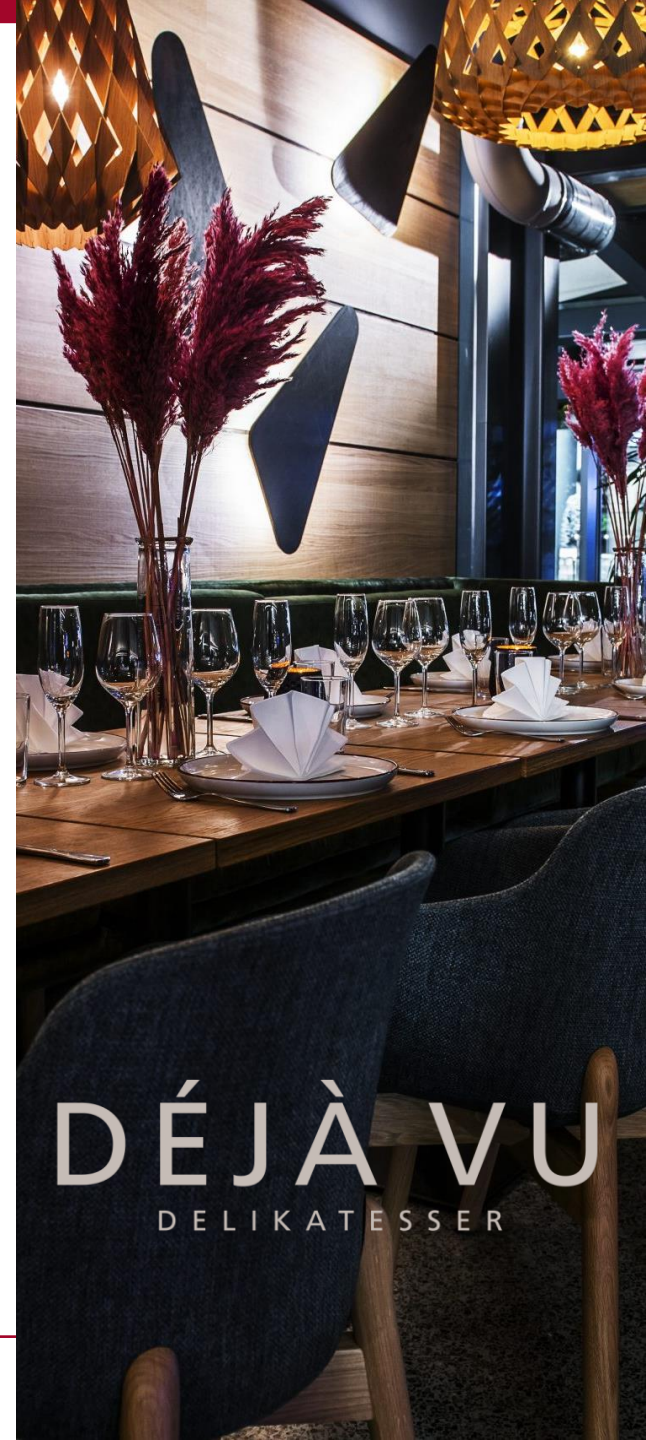
Creme brulee med nougatin, vanilje karamell og sorbet
(m,e,n) 149,-

Marinerte multer i vanilje med fromage blanc, nougatin og whisky saus
(m,n) 149,-

Riskrem med mandler, karamell og kirsebærkompott
(m,n) 149,-

*Allergener:

- | | | |
|---------------|----------------|---------------|
| ▪ E = Egg | ▪ S = Sennep | ▪ L = Lupin |
| ▪ F = Fisk | ▪ So = Soya | ▪ Su = Sulfit |
| ▪ Gl = Gluten | ▪ Se = Sesam | ▪ P = Peanøtt |
| ▪ M = Melk | ▪ Sk = Skaldyr | ▪ N = Nøtter |
| | ▪ B = Bløtdyr | |
| | ▪ Sl = Selleri | |



DÉJÀ VU
DELIKATESSER