

# DÉJÀ VU JULEMENY

- Sett sammen dere egen selskaps meny. For at kvaliteten skal opprettholdes så må selskapet samles rundt 1 meny men mulighet å velge mellom fisk eller kjøtt til hovedrett. 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,-
Pannestekte tigerreker med shisosmør (m,sk)	225,-

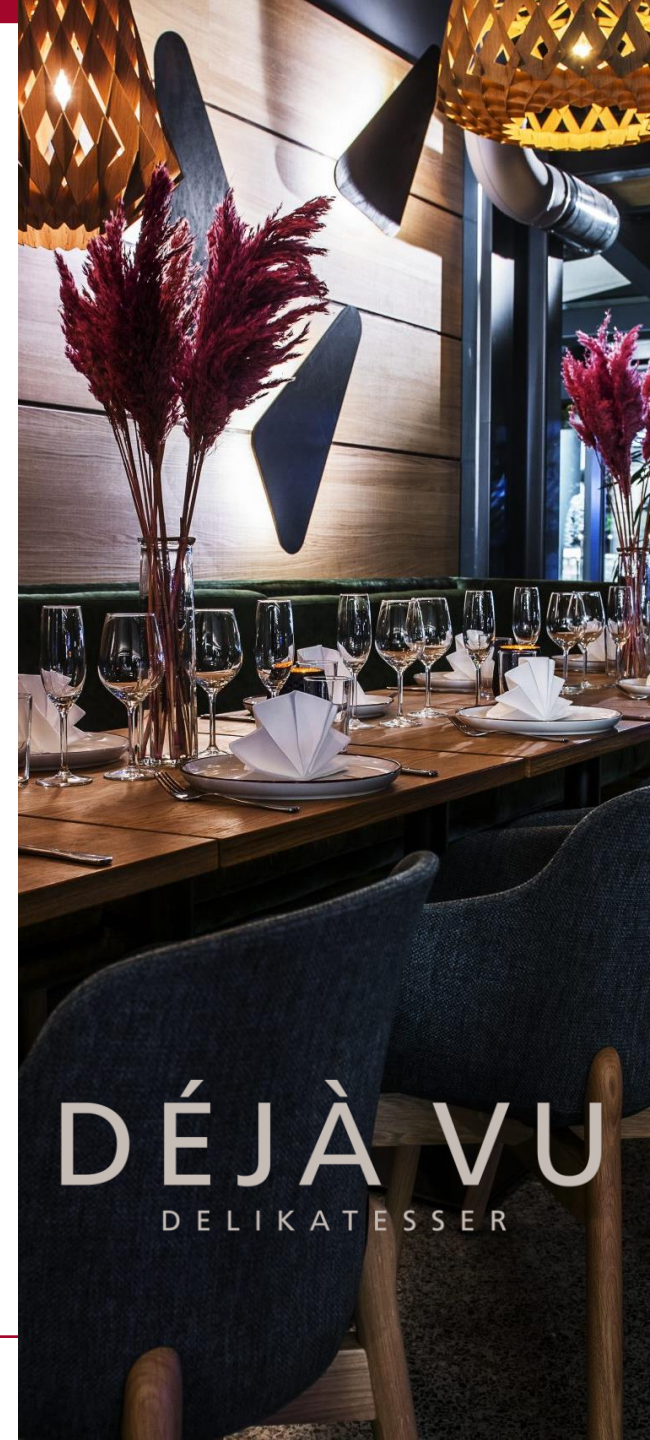
## Hovedretter

### Jule torsk

Med erterkrem, spinat, sennepssaus og mandelpoteter (m,f,s)	369,-
---	-------

### Pannestekt breiflabb

Med skalldyrsaus, blomkål krem og sesongens grønnsaker (f,m,sk)	369,-
---	-------



DÉJÀ VU  
DELIKATESSER

# DÉJÀ VU JULEMENY

(forsetter)

## Hovedretter (fors.)

### Hjorte filet

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

### Grillet lam fra Ryfylket

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

### Lantidsbakt ribbe fra Nyyt

Kastanjekrem, rødkål og rosenkål. Julesaus og rørte tyttebær 349,-

### Andelår confite

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

### Klassisk pinnekjøtt

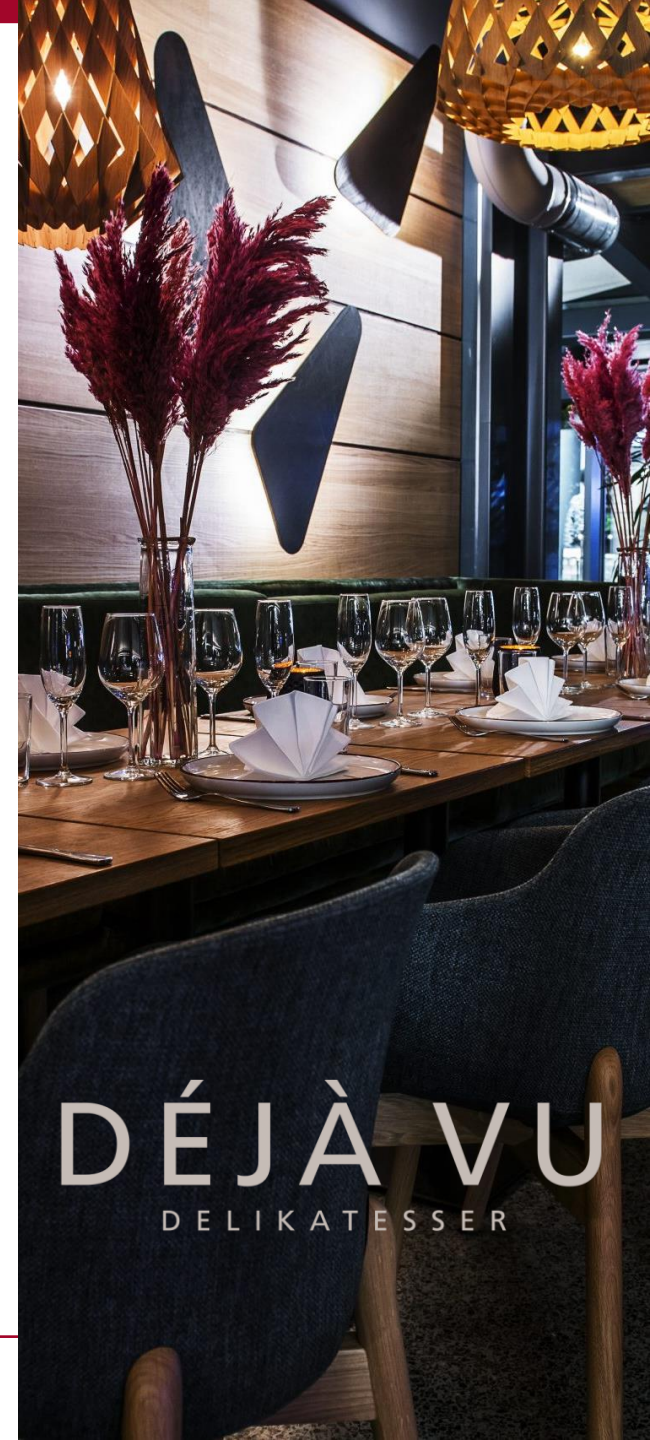
Rosenkål, kålrotmos, mandelpotet og kokte mandelpoteter (m) 495,-

### Ribbe fra Frøyastad gård

medisterpølser, rosenkål, rødkål, surkål, rørte tyttebær, waldorfsalat og kokte mandelpoteter (e,m,su,s,sl) 439,-

### Juletallerken

ribbe, pinnekjøtt, medisterpølser, kålrotmos, medisterkaker, rosenkål, rødkål, surkål, rørte tyttebær, waldorfsalat, pinnefett, julesaus og kokte mandelpoteter (e,m,su,s,sl) 525,-



DÉJÀ VU  
DELIKATESSER

# DÉJÀ VU JULEMENY

(forsetter)

## Dessert

### **Multer i vanilje**

mynte med fromage blanc, nougatin og whiskykaramell (M,N,Gl) 149,-

### **Riskrem med vanilje**

kirsebær og karamell (M,Gl,N) 139,-

### **Sjokoladefondant med bær**

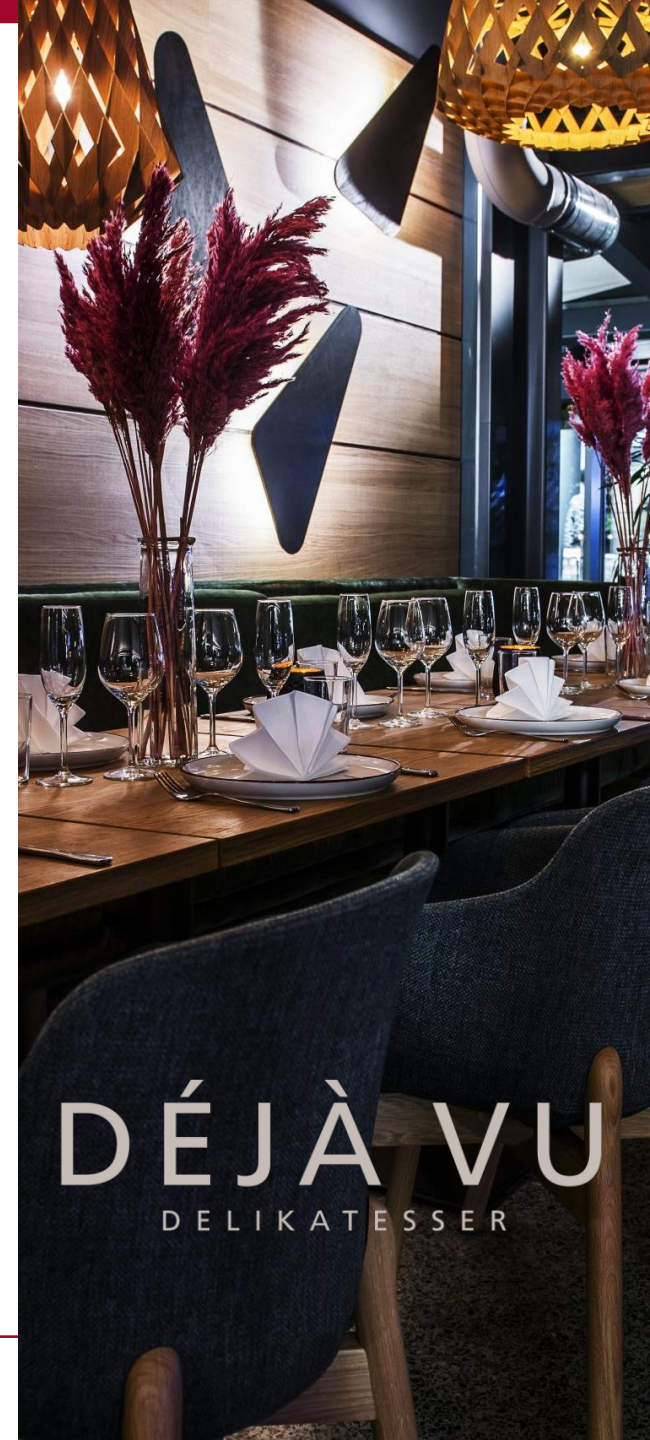
salt karamel og vaniljeiskrem (M,E,N) 139,-

### **Cremè bruleè med nougatin**

bær og sorbet (M,E,N) 139,-

### **Nougat parfait**

Med pepperkake crumble, salt karamel og kirsebær (GL,M,E,N) 139,-



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

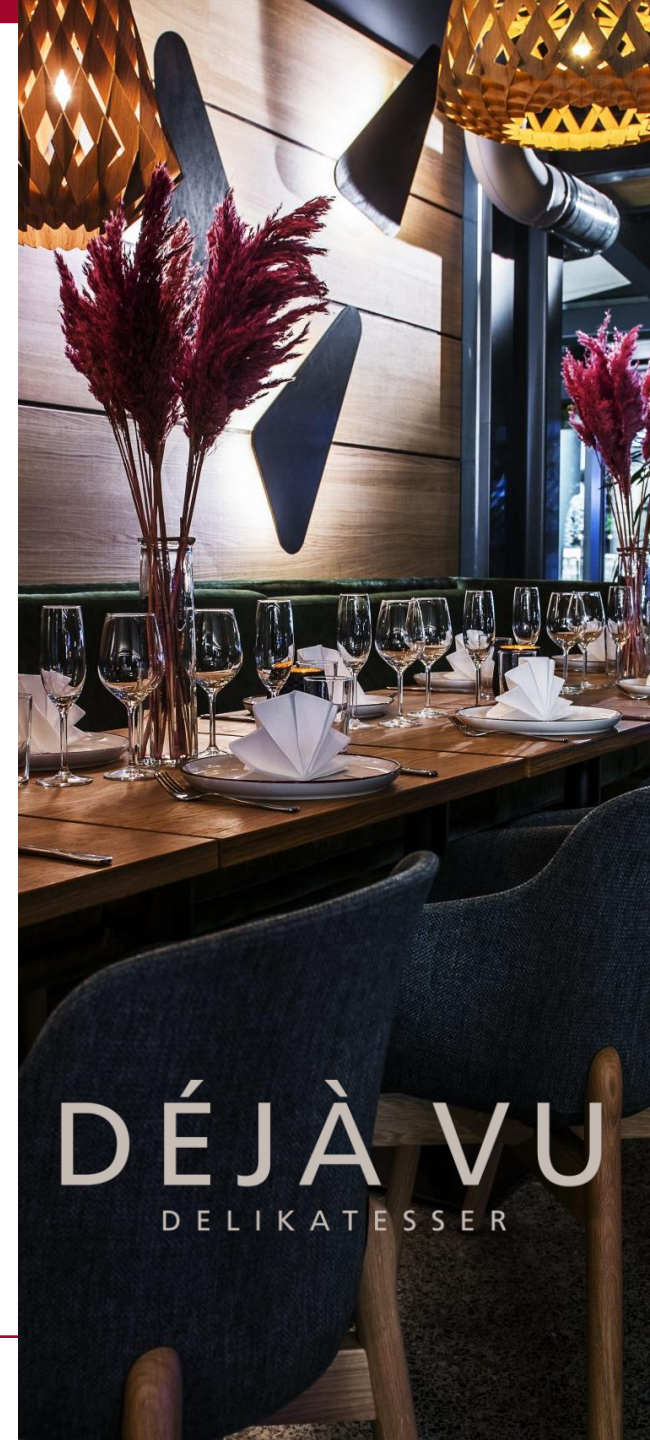
Potetsalat med kapers og rødløk(s)

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



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

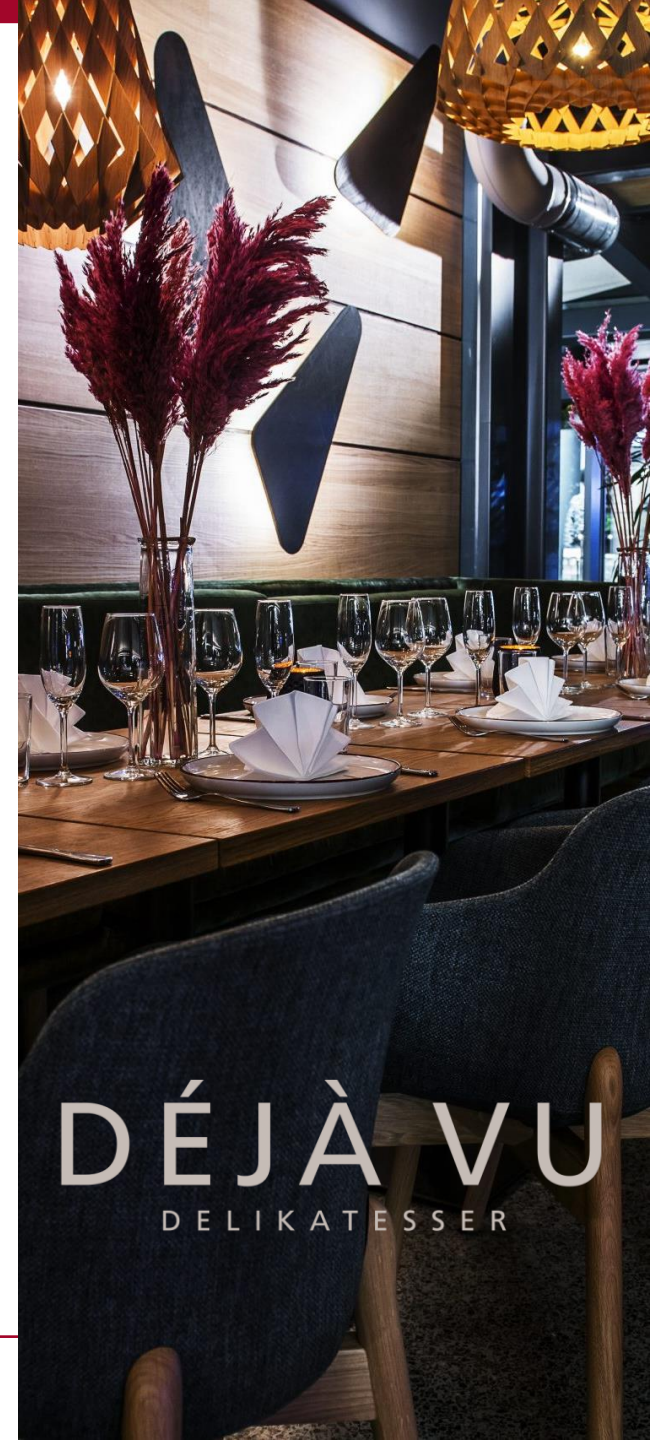
Potetsalat med kapers og rødløk(s)

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



# 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)

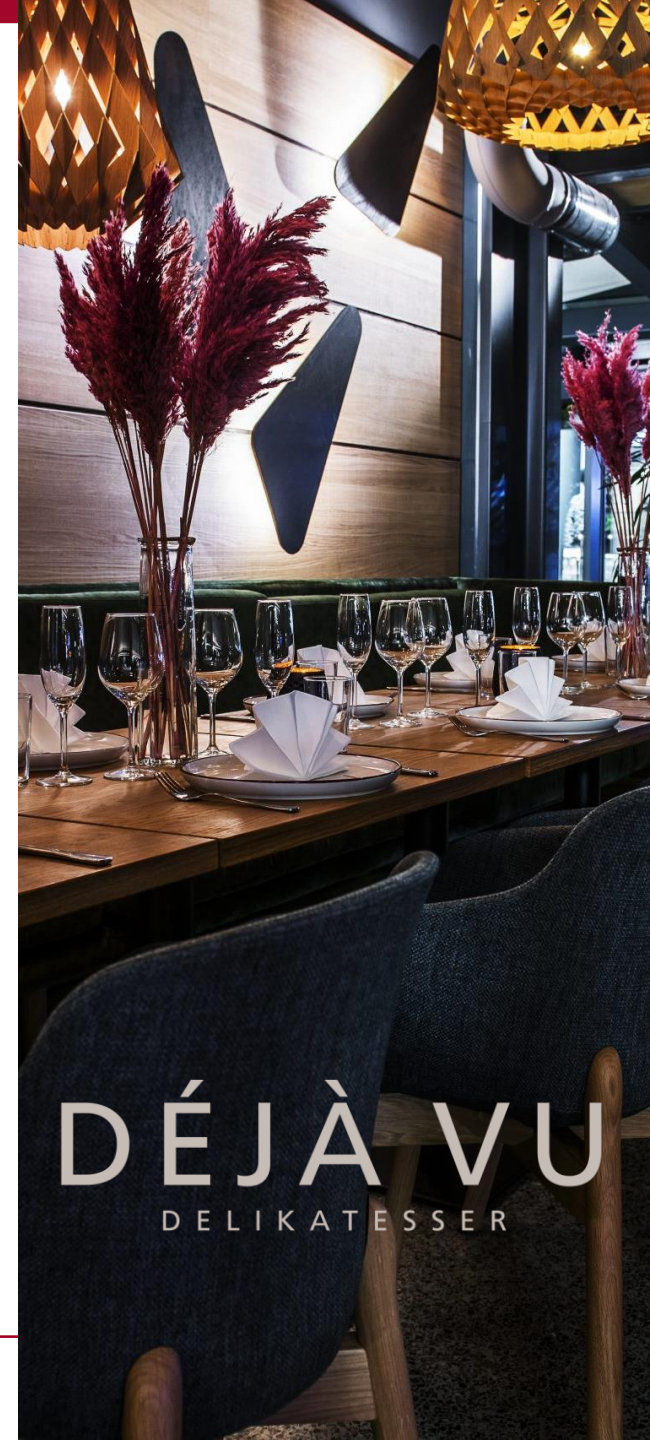
Husets gravlaks med senneps saus (f,s)

Røros smør (m)

Dillstuede poteter (m,s)

Focaccia (gl)

Pris per pers 495,-



DÉJÀ VU  
DELIKATESSER

# Desserter med smak av jul

## Dessert

### **Multer i vanilje**

mynte med fromage blanc, nougatin og whiskykaramell (M,N,GI) 149,-

### **Riskrem med vanilje**

kirsebær og karamell (M,GI,N) 139,-

### **Sjokoladefondant med bær**

salt karamel og vaniljeiskrem (M,E,N) 139,-

### **Cremè bruleè med nougatin**

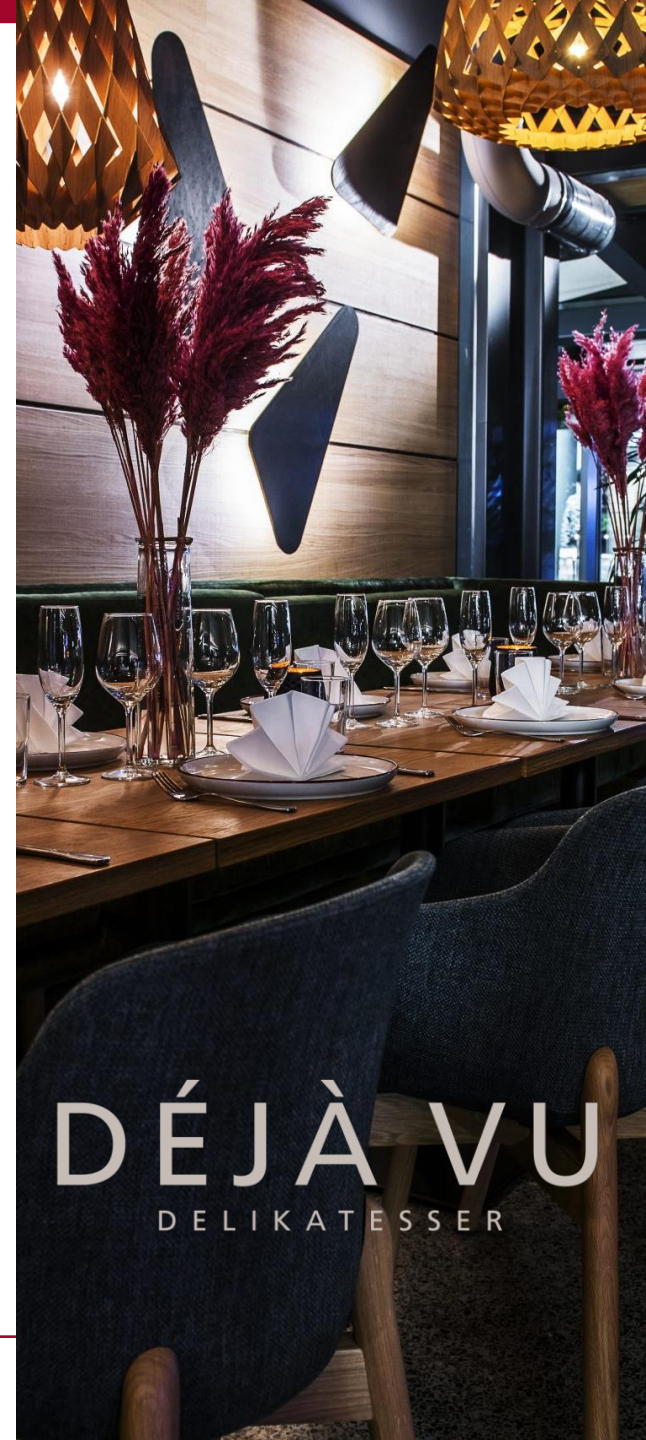
bær og sorbet (M,E,N) 139,-

### **Nougat parfait**

Med pepperkake crumble, salt karamel og kirsebær (GL,M,E,N) 139,-

#### \*Allergener:

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



**DÉJÀ VU**  
DELIKATESSER