

# 3 – 4 og 5 retters menyer

## Forslag til 3 retters menyer

### Meny 1

Laks tataki servert med yuzu miso saus fra KITA og jalapeno salsa.  
Grillet Liveche kyllingbryst med blomkål trøffelkrem, miso glasert blomkål og steinsopp saus  
Creme brulee med bær og bringebær (675,-pp)

### Meny 2

Krabbesalat med pepperrot, lime og koriander, servert med urtesalat  
Bakt hjort filet med skogsopp, tyttebær pære, skorsonerrot og peppersaus  
Nougat parfait, kirsebær, nougatine og saltet karamel /750,-pp)

### Meny 3

Shiso stekt Sjøkreps med urtesalat  
Grillet lam fra Ryfylke og anticucho saus, med sesongens grønnsaker og dagens potet.  
Paris brest – med Praline, fromage blanch, salt karamell og vanilje (790,-pp)

### Meny 4

Pannesteekte tigerreker med shisosmør, stekt i smakfullt urtesmør.  
Pannestekt breiflabb med sesongens grønnsaker og hummersaus  
Sjokolade fondant med vanilje gelato og marinerte bær (685,-pp)

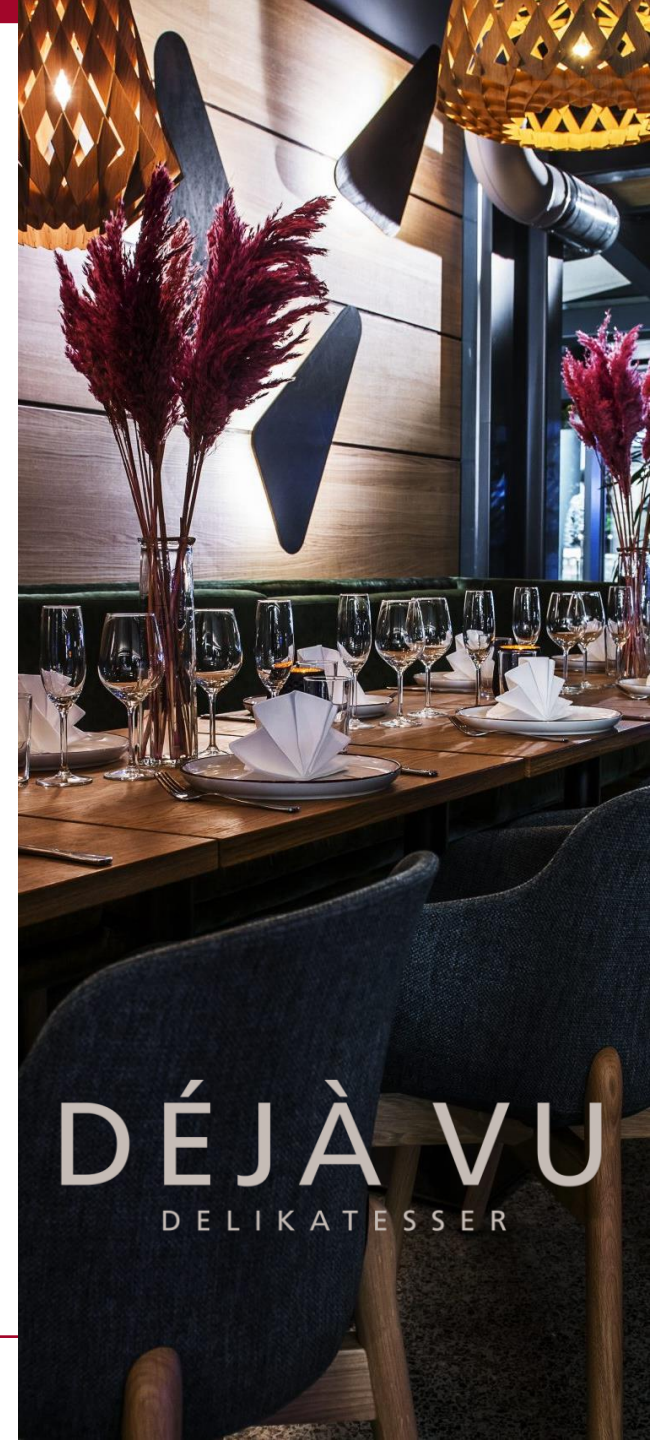
Ta kontakt på [post@dejavu.no](mailto:post@dejavu.no) for menyforslag til 4 og 5 retters meny.

4 retters fra kr 1030,-

5 retters fra kr 1145,-

Obs! Vi vil informere om at disse menyene gjelder for bestillinger til over 10 personer. Vi anbefaler at dere bestiller en av våre dyktige kokker til å følge maten dit den skal og sørge for at resultatet blir optimalt. Disse menyene trenger vi å ha hos oss innen 7 dager før servering

[Trykk her for  
bestilling](#)



DÉJÀ VU  
DELIKATESSER

## \*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

