

EIGRA

KJØKKEN & BAR

3-RETTERS JULEMENY

Kamskjell

blomkål i brunet smør – blomkålcrudité
sitronsmørsaus – basilikumolje
(S, M, Sul)

Juletallerken

ribbe, medisterkake og pinnekjøtt
fra Jæren – rødkål – rotmos
kokt potet – saus
(Sul, M, E)

Eigra's multekrem

multesorbet – kesam
pepperkaker
(G1, M, E)

Meny 735,-

Vinpakke til meny 450,-

ALLERGENER

N1 - Peanøtt, N2 - Valnøtt, N3 - Mandler, Ha - Hasselnøtt, M - Melk, S - Skalldyr, B - Bløtdyr, G1 - Hvete
G2 - Rug, G3 - Bygg, Sul - Sulfitt, F - Fisk, E - Egg, Se - Selleri, So - Soya, Sp - Sennep

EIGRA

K J Ø K K E N & B A R

FORRETTER

Gravlaks 160,-

dill- og sennepsemulsjon – agurk –
cottage cheese – bokhvetechips
(F, M)

Røkt andebryst 160,-

sellerirot – eplechutney - solbærsaus
(Se)

Kamskjell 180,-

blomkål i brunet smør– blomkålcruditè
sitronsmørsaus – basilikumolje
(S, M, Sul)

DESSERT

Eigra's multekrem 130,-

multesorbet – kesam – pepperkaker
(G1, M, E)

Kokoskrem 120,-

pasjonsfrukt – granny smith epler
mangosorbet fra Il Gelato

Rødvinsposjert pære 120,-

kakaokake – hibiscus –
sjokoladeis fra Il Gelato
(E, M, G1)

Eigra's riskrem 120,-

rischips – frysetørket bringebær –
bringebærsorbet fra Il Gelato
(M)

HOVEDRETTER

Langtidskokt oksekjake i rødvin 350,-

rotgrønnsaker – potetkrem – løkchips
(M, Se, Sul)

Juletallerken 450,-

ribbe, medisterkake og pinnekjøtt
fra Jæren – rødkål – rotmos
kokte poteter – saus
(Sul, M, E)

Bakt lysing 350,-

jordskock – bakt purre – beurre blanc
dillolje – fennikel
(F, M, Sul)

ALLERGENER

N1 - Peanøtt, N2 - Valnøtt, N3 - Mandler, Ha - Hasselnøtt, M - Melk, S - Skalldyr, B - Bløtdyr, G1 - Hvete
G2 - Rug, G3 - Bygg, Sul - Sulfitt, F - Fisk, E - Egg, Se - Selleri, So - Soya, Sp - Sennep