



# À LA CARTE 18.00 - 22.00

Velkommen til Lynx - Der nordisk eleganse møter italiensk kulinarisk lidenskap.  
- From Local Peaks to Italian Streets - Experience the Difference.

## FORRETT

### BLÅBÆRMARINERT LAKS

KR 215

Delikate skiver av laks marinert med blåbær og pink gin, servert med dillolje, sennepsaioli, sennepsfrø, frisk agurk og kapers.

Allergener: fisk, egg, sulfitter, sennep

### CAPRESE SALAT

KR 195

Ferske, tykktskårne tomater servert med kremet burrata, ruccolapesto, jordbær, ekstra virgin olivenolje og mikrogrønt.

Allergener: nøtter, melk

### OKSECARPACCIO

KR 225

Oksecarpaccio toppet med ruccolapesto med parmesan og pinjekjerner, servert med sennepsaioli, kapers, sitron og mikrogrønt.

Allergener: pinjekjerner, melk, egg

## BARN

### PIZZA MARGARITA - KR 125

Allergener: melk, hvete

### KYLLING MED POMMES FRIES - KR 125

Allergener: hvete, egg

### FISH & CHIPS - KR 125

Allergener: fisk, hvete, egg

\*0 - 12 år

## Hovedrett

### SMØRSTEKT TORSK

KR 425

Torskefilet servert med kremet potetmos, sesongens grønne grønnsaker, toppet med hvitvinssaus, ørretrogn og gressløk-olje.

Allergener: fisk, melk, sulfitter

### NORSK YTREFILET

KR 465

Helgrillet norsk ytrefilet servert med steak fries, sesongens grønnsaker, hjemmelaget béarnaisesaus og en rødvinssaus infundert med bær.

Allergener: egg, sulfitter

### KREMET GNOCCHI MED BURRATA

KR 295

Italienske Gnocchi i en kremet saus laget av grønne erter og spinat, servert med burrata, sukkererter, hasselnøtter og dryppet med urteolje.

Allergener: hvete, melk, hasselnøtter

### CANTALOUPE- OG PARMASALAT

KR 295

En frisk grønn salat med cantaloupe melon, parmaskinke, burrata, servert med varm hjemmelaget italiensk focaccia.

Allergener: gluten, melk

Ønskes chambre separee? Book Vinoteket!

## P I Z Z A

### MARGARITA KR 235

Tomatsaus og mozzarella  
*Allergener: hvete, melk*

### PARMA KR 295

Tomatsaus, mozzarella, parma, ruccola  
og parmesan.  
*Allergener: hvete, melk*

### SLEGGE KR 295

Tomatsaus, mozzarella, sterk Sleg-  
ge-pepperoni fra ASK gård, fefferoni,  
rødløk og chilimayo.  
*Allergener: hvete, melk, egg, sennep*

### CHÈVRE KR 295

Blanco med chèvre, mozzarella, bacon,  
sopp, valnøtt, honning og vitløk.  
*Allergener: hvete, melk, valnøtter*

\*Alle våre pizzaer kan du selvfølgelig få med glutenfri bunn.

## S I D E R

POMMES FRITES & AIOLI - KR 55

LOADED FRIES - KR 85

GRØNN SALAT - KR 75

FOCACCIA & AIOLI - KR 65

## D E S S E R T

### TIRAMISU KR 175

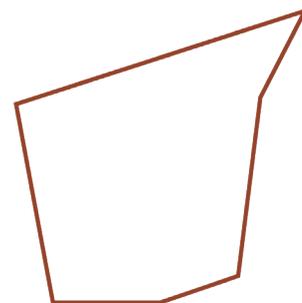
Klassisk italiensk tiramisu laget med kremet  
mascarpone, espressodempede ladyfingers  
og et hint av Amaretto.  
*Allergener: egg, melk, gluten, mandler, sulfitter*

### MANGO PASSIONSFRUKT YUZU PANNACOTTA KR 165

Yuzu-infusert panna cotta servert med en  
forfriskende mango- og passionsfrukt-coulis.  
*Allergener: melk*

### ISKREM MED JORDBÆRVARIASJONER KR 155

Vaniljeis servert med ferske jordbær,  
jordbærcoulis, rosa marengs og  
japansk stil Mochi.  
*Allergener: egg, melk*



= vår klimavenlige anbefaling.

\*det kan forekomme spor av nøtter og hvete i vår mat.