



# 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

### GRAVET LAKS

KR 215

Dill gravet laks servert med honningsøtet sennepssaus og ristet flattbrød.

Allergener: fisk, rug, sennep, hvete, melk

### SOPPSUPPE

KR 195

Kremet soppsuppe på kantarell og aroma-sopp toppet med grønnkålchips.

Allergener: melk

### OKSECARPACCIO

KR 225

Oksecarpaccio toppet med ruccolapesto med parmesan og pinjekjerner, servert med sitronaioli og kapers.

Allergener: pinjekjerner, melk, egg

## DESSERT

### TIRAMISU

KR 175

Klassisk italiensk tiramisu laget med kremet mascarpone, espressodempede ladyfingers og et hint av Amaretto.

Allergener: egg, melk, gluten, mandler, sulfitter

### SJOKOLADEFONDANT

KR 175

Klassisk sjokoladefondant servert med vaniljeis.

Allergener: melk, hvete

## HOVEDRETT

### TORSK

KR 425

Torskefilet servert med kremet potetmos, sesongens grønnsaker, toppet med lakserogn og hvitvinssaus.

Allergener: fisk, melk, sulfitter

### NORSK YTREFILET

KR 465

Helgrillet norsk ytrefilet servert med steak fries, sesongens grønnsaker, hjemmelaget béarnaisesaus.

Allergener: egg, sulfitter

### GNOCCHI

KR 295

Gnocchi vendt i frisk tomatsaus med basilikum og mozzarella.

Allergener: hvete

## BARN

### KYLLING MED POMMES FRIES - KR 125

Allergener: hvete, egg

### FISH & CHIPS - KR 125

Allergener: fisk, hvete, egg

\*0 - 12 år

Ønskes chambre separee? Book Vinoteket!



= vår klimavenlige anbefaling.

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