



## Et lite forord:

Det er et EU krav at vi skal merke våre menyer med allergener, vi gjør dette ved å ha noen tall bak rettene, de tallene refererer til denne oversikten.



Selv om vi har merket våre menyer, er det fint om dere sier ifra så tidlig som mulig om det er noen av gjestene som har allergier. Det gjør det lettere for oss å ta de nødvendige forhånds regler og vi tilpasser da menyene slik at alle kan nyte måltidene om bord.

Mvh

Mannskapet ombord på Grace.

## Grace Fingermat

**Kr. 235,-**

*Småretter som serveres etter avgang.*

*Lages etter deres ønsker og kokkens kreativitet.*

*(Allergener blir merket)*



### Dagens pris

Halvt- eller helt dusin

(Dagens pris i forhold til type østers som er tilgjengelige.)

(9)

## Grace charcuterie (spekemat)

**Kr. 185,-**

Et utvalg av spekemat og oliven.

*(Allergener blir merket)*





## Grace delings menyer

### **Delings meny - fisk og skaldyr**

**Kr. 660,-**

Dagens forrett – Basert på dagens tilgang på fersk fisk og kokkens kreativitet

Krydder pannekake med grillet hummer (1,2,6,8)

Røkt torsk med ramsløk (2,7)

Laks med gjøksyre og blomkål (1,7)

Kongekrabbe med mango og ristede nøtter (2,4,8)

Hvitvins-dampede blåskjell (1,9,14)

Frisk crudité salat (10,11,14)

#### **Severes med:**

Brød (1,6)

Pepperotmajones (2,11)

Seterrømme (1)

#### **Dessert**

Hvitsjokoladekrem med blodappelsin granite (1,2,4)

### **Delings meny – blandet**

**Kr. 695,-**

Dagens forrett – Basert på dagens tilgang på fersk fisk og kokkens kreativitet

Krydder pannekake med grillet hummer (1,2,6,8)

Røkt torsk med ramsløk (2,7)

Hvitvins-dampede blåskjell (1,9,14)

Confit av andelår med jordskokk (1,10,14)

Okse filet med auberginekrem (1,14)

Frisk crudité salat (10,11,14)

#### **Severes med:**

Brød (1,6)

Pepperotmajones (2,11)

Seterrømme (1)

#### **Dessert**

Hvitsjokoladekrem med blodappelsin granite (1,2,4)

## *Ne søtt til kaffen ?*

Konfekter (1,2,4)

kr 72,-

Alle priser er eksklusive 25% MVA.





## Grace 3 eller 5 retters menyer

### Tre retters

Kr. 625,-

Lett saltet laks med gjøksyre (1,7)



Ristet piggvar med spinatkrem (1,7,14)



Blodappelsin suppe med hjemmelagd vaniljeis (1,2,4)

### Fem retters

Kr. 825,-

Kongekrabbe med mango og pepperrot (2,4,8)



Kamskjell fra Lofoten med blomkål (1,7,14)



Blåskjell og trøffelnage med posjert kveite (1,7,9,14)



Due bryst med jordskokk og ristet steinsopp (1,14)



Mandel clafoutis med markjordbær sorbet (1,2,4,6)

Vellagrede oster med tilbehør kan legges til eller velges i stedet for dessert.

### Kokkens meny.

Fant dere ikke noe som fristet på våre menyer?

Kom med ønsker eller gi kokken full frihet.

Vår dyktige kokk setter opp forslag etter ønsker.

Dagens pris i forhold til antall retter og innhold.

Alle priser er eksklusive 25% MVA.

