



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, 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

(kan også legges til en av menyene som en ekstra rett)

(dagens pris i forhold til type østers som er tilgjengelige)

(9)

Løyrom med tilbehør

Dagens pris

Hjemmelaget flattbrød og seterrømme fra Røros

(kan også legges til en av menyene som en ekstra rett)

(Allergener blir merket)

Alle priser er eksklusive 25% MVA.





Grace delings-menyer

Delings-meny - fisk og skaldyr

Kr. 675,-

- Snacks med lakserillette (1,2,7)
- Blåskjell og blomkål royal med avruga kaviar (1,2,7,8,9)
- Grillet tunfisk med fritert potet (1,5,6,7)
- Piggvar med nykål og løyromsaus (1,2,7)
- Ceviche av torsk med advokado og pepperot (1,2,6,7)
- Hummer med grillet purreløk, eple og ørretrogn (1,2,6,7,8)

Dessert

- Yoghurtis med kompott og karamellisert hvit sjokolade (1,2,4)

Delings-meny - blandet

Kr. 695,-

- Snacks med lakserillette (1,2,7)
- Grillet tunfisk med fritert potet (1,5,6,7)
- Hjorte carpaccio med parmesan-aioli og fritert kapers (1,2,6,8)
- Piggvar med nykål og løyromsaus (2,7)
- Hummer med grillet purreløk, eple og ørretrogn (1,2,6,7,8)
- Bresert høyrygg av okse med røkt paprika og chilisasus (1,2,6,10,14)

Dessert

- Yoghurtis med kompott og karamellisert hvit sjokolade (1,2,4)

Ne søtt til kaffen ?

Konfekter (1,2,4)

kr 83,-

Alle priser er eksklusive 25% MVA.



Grace 3 eller 5 retters menyer

Tre retters

Kr. 625,-

Fem retters

Kr. 725,-

Grillet tunfisk med fritert potet og bok choy (1,5,6,7)



Flaket torsk med skorsonerrot krem og blåskjell-beurre blanc (1,7,14)



Grillet piggvar med løyromsaus (1,2,7)



Indrefilet av okse med ristet andelever, løkkrem og kirsebær-kompott (1,14)



Mørk sjokolade med sitronvarbena granite og lakris marengs (1,2)



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.

Lunsj

Tre retters Lunsj meny

Kr. 405,-

Saltet ørret med blomkål-krem og gjøksyre



Entrecote med kremet steinsopp, fritert potet og rødvinssaus



Hvit sjokoladekrem, pasjonsfruktsaus og granite

Det er også mulig å få en delingsmeny til lunsj, da setter vi opp en meny ut i fra deres ønsker.