

starter

Røkt carpaccio av viltkjøtt med ruccola, sikori, søt epleeddik og revet Holtefjell ost

Smoked venison Carpaccio with rocket, chicory, sweet apple vinegar and shaved Norwegian Holtefjell cheese

145 NOK

3-retter
429 NOK

main course

Sprøstekte andelår med sellerirot- og potetmos, brassert savoykål og krydret plommesaus

Crispy pan-fried duck legs with celeriac and potato smash, braised Savoy cabbage and spiced plum sauce

260 NOK

dessert

Sjokolademousse med rødvin- og rosmarinkokte pærer, sure kirsebær og vaniljekrem

Chocolate mousse with red wine and rosemary pears, sour cherries and vanilla cream

70 NOK



"Det er alltid en glede for meg å jobbe med Scandic for å lage disse menyene. De bryr seg virkelig om kvaliteten på maten de tilbyr gjestene sine, og de forsøker alltid å forbedre det de gjør.

Til mine retter bruker de kun egg fra frittgående høner, og kjøtt fra frittgående kylling og svin. De gjør også en stor innsats for å forsikre at kjøkkenlageret alltid inneholder friske og sesongaktuelle ingredienser. Jeg er stolt over å kunne jobbe med en så fremtidsrettet og herlig gjeng med mennesker.

JAMIE OLIVER



JAMIE OLIVER AT SCANDIC

taste our
winter wonders



JAMIE OLIVER AT SCANDIC