



Meny for Vanadis

SAMT PÅ SEILSKUTENE VED SPESIELLE ANLEDNINGER

<u>“Velkommen ombord”</u> Lekre biter av kamskjell, scampi, gravlaks og ost	kr. 115,-
<u>Reker på norsk vis</u> (700 g) med tilbehør	kr. 296,-
<u>Norsk hummer naturell</u> (800 g) med tilbehør	dagens pris
<u>Lofotens fisk og skalldyrbuffet</u> Pepperlaks, couscoussalat med reker og krepsehaler, scampi i stingsauce, blåskjell, kamskjell ponzu, canadisk hummer, reker, røkelaks, eggerøre, gravlaks med sennepsaus, salat, aioli urtedressing, brød og smør	kr. 453,-
<u>NYC blandete buffet</u> Blåskjellsuppe med safran og sitrongress, amerikansk hummer, norsk østers, røkelaks, reker, majones, aioli, tzatsiki. Spekemat, roastbiff, blandet salat, marinert oliven og franske oster	kr. 583,-
<u>Vanadis spesial buffet</u> Østersmarinert fiskespyd, hummer, kamskjell ponzu, blåskjell, reker, pepper-røkt laks, røkelaks, marinert scampi med søt chilisaus, parmaskinke, marinerte grønnsaker og oliven, blandet salat, remulade, urtedressing, vinaigrette, tzatsiki, aioli, brød og smør	kr. 659,-
<u>Pannacotta</u> med marinerte jordbær	kr. 116,-
<u>Friske jordbær</u> med fløte og sukker	kr. 120,-
<u>Sjokoladenemesis</u> med frisk frukt og bærcoulis	kr. 122,-
<u>Petit Fours</u>	kr. 73,-

Tre retters Vanadismeny kr. 783,-

Røkelaks med frisk salat, sitrusdressing med gressløk og marinert asparges

Fiskesuppe med havets frukter og smak av basilikum

o o o o

Ovnsbakt steinbit fylt med soltørket tomat og blåskjell

serveres med friske sauterte grønnsaker og safransaus

Urtebakt tunfisk serveres med kald tomatisert ratatouille, rouille og pommes fondant

Oksemedaljonger serveres med saute av sopp, rødløk og spinat,

okseglace og potetpure med hvitløk og urter

o o o o

Panacotta serveres med frisk frukt og bær

Myntemarinerte jordbær med sprøtt bakverk og sitronkrem

Alle retter leveres av restaurant Havsmak

ALLE PRISER ER EKS. 25% MVA.

VI TAR FORBEHOLD OM EVENTUELLE ENDRINGER I MENY OG PRISER. SOMMER 2010

