

## FARRIS BAD MENY

---

**FORRETTER.....155,-**

*Starters*

**Krabbe- og torskesalat med økologiske polkabeter,  
sesamchips og sagorogn**

*Crab and cod salad with organic polka beet,  
sesame crisp and sago roe*

**Vinpakke; Cono Sur, Chile**

**Oppgradert vinpakke; GB Sauvage, Tyskland**

**Røkt elg fra Fritzøe skoger med skogsoppkrem,  
potetfondant og røkt tyttebærgelé**

*Smoked elk from Fritzøe forest with wild mushroom crème,  
potato fondant and smoked lingonberry jelly*

**Vinpakke; La Puima, Italia**

**Oppgradert vinpakke; Borgogno Barbera D'Alba, Italia**

**Lettgravet sjørret med økologiske rødbeter, eple,  
sitrusvinaigrette og økologiske rugchips**

*Temperated trout with organic beetroot, apple  
lemon vinaigrette and organic rye bread crisp*

**Vinpakke; Petit Bourgeois, Frankrike**

**Oppgradert vinpakke; Anjou Blanc, Frankrike**

**Jordkokksuppe med sopp, pære  
og krutonger**

*Artichoke of Jerusalem soup with mushroom,  
pear and bread croutons*

**Vinpakke; Hardy's, Australia**

**Oppgradert vinpakke; Trimbach, Frankrike**

## HOVEDRETTER

*Main courses*

**Fisk.....285,-**

*Fish*

**Torskerygg med byggrynrisotto, sesongens  
grønnsaker i tynne skiver, sideflesk,  
sitron crème fraiche og estragonolje fra Gjennestad**

*Cod with barley risotto, seasonal vegetables in thin slices , bacon,  
lemon crème fraiche and tarragon oil from Gjennestad*

**Vinpakke; Lamberti Ripasso, Italia**

**Oppgradert vinpakke; Passum Barbera D'Asti, Italia**

**Signatur rett**

**Farris Bads egen kremet fisk- og skalldyrssuppe  
med dagens fangst, kamskjell og lakserogn**

*Signature dish*

*Farris Bad creamed fish and shellfish soup*

**Vinpakke; Louis Moreau Chablis, Frankrike**

**Oppgradert vinpakke; Chateau Du Val De Mercy**

**Chablis, Frankrike**

**Kjøtt.....305,-**

*Meat*

**Krydret stekt norsk svin indrefilét med potetkrem,  
sotet blomkål, grønnertpaté og malbec saus**

*Spicy fried Norwegian pork filét with potato puré,  
blackened cauliflower, green pea pate and malbec sauce*

**Vinpakke; Palacio De La Vega, Spania**

**Oppgradert vinpakke; Terrazas de los Andes, Argentina**

**Kalkun med knuste mandelpoteter,  
portvinskokt rødkål og  
kannelsyltet gulrot fra Vestfold**

*Turkey with crushed Almond potatoes, Port wine boiled  
red cabbage and cinnamon pickled carrot from Vestfold*

**Vinpakke; Cono Sur, Chile**

**Oppgradert vinpakke; Domingos, Portugal**

**Vegetar**.....285,-

**Basilikumgnocci med røkt tomatsaus,  
mozzarella og spinat**

*Basil gnocci with smoked tomato sauce,  
mozzarella cheese and spinach*

**Vinpakke; Rabl, Østerrike**

**Oppgradert vinpakke; Paul Buisse Sancerre, Frankrike**

**OST**.....145,-

*Cheese*

**Nordiske oster med salt kjeks  
og hjemmelaget chutney**

*Nordic cheese with salted crackers and homemade chutney*

**Vinpakke; Dr. Loosen, Tyskland**

**Oppgradert vinpakke; DOW's LBV, Portugal**

**DESSERTER.....145,-**

*Desserts*

**Varm sjokoladepudding med is av ristet kastanje  
og bærsaus**

*Warm chocolate pudding with chestnut ice cream and berry sauce*

**Vinpakke; Recioto della Valpolicella, Italia**

**Oppgradert vinpakke; Royal Tokaji, Ungern**

**Tindvedkake med hvit sjokoladekrem,  
pasjonsfrukt og nøttesmørsorbet**

*Buckthorn cake with white chocolate crème,*

*passion fruit and burned butter sorbet*

**Vinpakke; Moscatel de Setubal, Portugal**

**Oppgradert vinpakke; Cloudy Bay, New Zealand**

**Kaffe- og amaretto parfait  
med varm kirsebærkompott  
og bjørnebærmarengs**

*Coffee and Amaretto parfait with warm cherry compote*

*and blackberry meringue*

**Vinpakke; St. John Commandaria, Cyprus**

**Oppgradert vinpakke; Pineau Bache Gabrielsen,**

**Frankrike**

**Kaffe med konditors valg av smått og søtt.....85,-**

*Coffee with our pastery chefs choice of sweets*

**Komponer din egen menyopplevelse;**

*Compose your own menu*

**3 retters meny 545,-**

**4 retters meny 660,-**

**5 retters meny 775,-**

**6 retters meny 890,-**

**Selskaper over 8 personer må velge samme meny**

*Parties over 8 people have to choose the same menu*

