



Ukens meny på Altona:

Vi skifter meny hver uke for å variere tilbudet etter tilgangen på gode råvarer. Velg en smårett, hovedrett eller full meny med seks retter og nyt husets vinanbefaling.

Toretters meny fra kr 320
Treretters meny fra kr 420
Fireretters meny fra kr 495
Femretters meny fra kr 550
Seks retter kr 600

Altona's menu this week:

Every week we change the menu to be able to adapt to what is "best of" the season. Choose a light dish or up to six course- set menu and enjoy the houses wine recommendation.

Two courses – from NOK 320
Three courses – from NOK 420
Four courses – from NOK 495
Five courses –from NOK 550
Six courses – NOK 600

Lettrøkt hellebarn, tzasiki, tomat og avocado salat kr 125
Lightly smoked halibut, tzasiki, tomato- and avocado salad

Carpaccio av hjort, syltede tyttebær og parmesan, mangochutney kr 125
Carpaccio of red deer, cranberries and parmesan, mango chutney

Potet og spinat suppe med sprøstekt bacon kr 100
Potot- and spinach soup with fried bacon

*

**Steinbit i safranbuljong,
bønner, choritzo, chips og rogn kr 275**
Catfish in saffron buillion, beans, choritzo

**Vaktel fylt med andelevermousse.
vaktelspeilegg på røstipotet, karamelliserte kirsebær, blomkålpure kr 299**
Quail with duck liver mousse, fried quail egg on Rösti potato, carmelized cherries, cauliflower puree

**Grillet ytrefilet av okse fra Jæren,
trøffelsjy, søtpotet terrine, brønnkarse kr 275**
Grilled fillet of lamb from Jæren, truffle gravy, sweet potato terrine, watercress

*

Dagens sorbet kr 65
Sherbet

**Jørns brie fra ostegården på Krokeide
med aprikoskompott og solbærsorbet kr 95**
Jørns brie from the local cheese farm at Krokeide

Lime panacotta, mintmarinerte jordbær med mascarpone krem kr 95
Lime panacotta, strawberries marinated in mint, mascarpone cream