

## Vår 2018

### RENAA: En Trapp Ned Grupper og lukkede selskap

#### Circus Renaa

Det ypperste vi kan by på i våre flotte selskapslokaler

Amuse bouche

\*\*\*

Kamskjell, pistasj og pikkels

\*\*\*

Jordskokk og rognkjeks

\*\*\*

Bakt torsk , artiskokk og strandkrabbe

\*\*\*

Bakt blomkål, grotteost fra Hitra, og sort vintertrøffel

\*\*\*

Andebryst fra Holte Gaard  
med bakte beter og rognebær

\*\*\*

Assortert Ost

\*\*\*

Sjokolade, gulrot og blodappelsin

\*\*\*

Petit fours / sjokolade

Meny	Vinmeny
4 - retter 898,-	750,-
6- retter 1098,-	950,-
7- retter 1200,-	1050,-

Spør gjerne om vår vinliste for å velge vin etter egen smak

#### "En aften hos Renaa"

Champagne  
Meny Circus Renaa  
Renaa's vinmeny  
Mineralvann  
Kaffe & søtsaker  
Totalpris: 2600,-

## Skifferrommet

Sei, fennikel og purreløk

\*\*\*

**Gris** fra Jæren  
med variasjon av **løk**, eddiksju

\*\*\*

**Eple** crumble

**Pris 595,-**

## Vinrommet

**Lysing, artiskokk** og strandkrabbe

\*\*\*

**Okse Ytrefilet**, beter, potetkrem og røkt oksemarg

\*\*\*

**Gulrot, appelsin og valhrona** sjokoladekrem

**Pris 695,-**

## Matbarens Omakase お任せ

Kjøkkensjefene velger sine favoritter  
og serverer disse i tur og orden som sharing,  
her blir det masse godt å velge i,  
både kalde og varme retter – og en søt avslutning!

Liten 595,- stor 798,-

お任せ betyr: Jeg overlater det til deg!