

# Vinter 2020

## RENAA: En Trapp Ned Grupper Og Lukkede Selskap

### Circus Renaa

Det Ypperste Vi Kan By På I Våre Flotte Selskapslokaler

Amuse Bouche

\*\*\*

Kamskjell Fra Frøya  
Dashi, Søl Og Katsuobushi

\*\*\*

Rotselleri Fra Randaberg - Sort Vintertrøffel - Pecorino

\*\*\*

Skrei - Løyrom - Jordskokk

\*\*\*

Bakt Piggvar - Artiskokk

\*\*\*

Tørrmodnet And Fra Holte Gaard

Endive – Sitrus – Sarawak Pepper

\*\*\*

Assortert Ost  
Nedlagte Svisker

\*\*\*

Tindved fra Sogn og Hvit Sjokolade  
Økologisk Marsipan Fra Sicilia - Gresskarkjerner

\*\*\*

Petit Fours / Sjokolade

	<b>Menu</b>	<b>Wines</b>
4 Retter	1200	1050
6 Retter	1300	1150
7 Retter	1400	1250

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: 2800,-

## Skiferrommet

Flaket **Skrei** med **rødvinnsmør** og purreløk

\*\*\*

**Gris** fra Jæren  
med bakte rotgrønnsaker, **eddik** sjø

\*\*\*

Kjernemelksekrem med **sitrus** og **olivenolje**

Pris 795,-

## Vinrommet

Salat med **Kongekrabbe**, curry, **løyrom** og avokado

\*\*

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

\*\*\*

Lun **mandelkake** med varme epler og «Summer Red» **eplesorbet**

Pris 895,-

## Skrei «Mølje» 2020

Tilgang avhenger av vær og vind  
Minimum 2 dager bestillingstid

### Skrei snacks

3 assorterte snack av Skrei

\*\*\*

Tradisjonell skrei, lever og rogn

\*\*\*

Strull av Røros rømme med hasselnøttis og svsker

Pris 795,-

## 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!

Stor 795,- større 895,-

お任せ betyr: Jeg overlater det til deg!

# Winter 2020

## Renaa: Private Dining Groups, banquets and weddings

### Circus Renaa

The very best we can serve you in our delightful party/group venues

Amuse Bouche

\*\*\*

Scallop from Frøya - Dashi

\*\*\*

Celeriac from Randaberg – Black Truffle «Melano» - Pecorino

\*\*\*

Skrei - Løyrom - Sunchokes

\*\*\*

Baked Turbot – Miso chicken jus – Artichokes

\*\*\*

Dry-Aged Duck From Holte Gaard

Endive – Citrus – Sarawak Pepper

\*\*\*

Assorted Cheese

Sweet Prunes

\*\*\*

Sea-Buckthorn – White Chocolate

Bio Marsipan from Sicilia – Pumpkin seed

\*\*\*

Petit Fours / Chocolate

	<b>Menu</b>	<b>Wine pairing</b>
4 Courses	1200	1050
6 Courses	1300	1150
7 Courses	1400	1250

### An evening at Renaa's

Champagne

Menu Circus Renaa

Renaa's wine menu

Mineral water

Coffee & sweets

Total price: 2800, -

## Slate Room

Flaked **Cod** with **Red Wine Butter** and Leek

\*\*\*

**Pork** from Jæren

With root vegetables and **vinegar**

\*\*\*

**Buttermilk Ice Cream, Orange and Olive oil**

Price 795, -

## Wine Cellar

**King Crab** Salad with **Curry, Swedish Caviar** and Avocado

\*\*\*

**Beef Sirloin**, Roasted beet, potato cream and **smoked bone marrow**

\*\*\*

Almond Cake, Caramelized Apples, **pistachio** and «Summer Red» **Apple Sorbet**

Price 895, -

## Skrei «Mølje» 2020

Available depends on the weather

### Cod snacks

3 assorted snacks of Cod

\*\*\*

**Traditional Cod, liver and roe**

\*\*\*

**Røros Sour Cream «Strull» Hazelnut Gelato, Salty Caramel and tipsy Prunes**

Price 898, -

## Matbaren's Omakase お任せ

The Chefs choose their own favorites  
and serve them one by one as sharing dishes.

There will be lots of goodies to enjoy – both cold and warm dishes  
- and a sweet little something to round it all off!

**large 795, - larger 895,-**

お任せ means: I leave it up to you