

# Matbaren : En Trapp Ned

## JUL 2020

*Husk at vi kan tilpasse menyene etter dine ønsker og behov.  
Korrigerer av gjesteantall kan gjøres inntil kl. 1200 dagen før, etter det vil menyprisen på bestilt antall komme på regning. Se også våre bestillingsbetingelser. Når meny er valgt, sender vi deg gjerne vinanbefaling!*

### Menu Dégustation

#### Les amuse-bouches "RE-NAA"

En liten smak av RE-NAA

\*

#### Tartare de thon rouge au citrus koshu, radis et soy

Tunfisktatar med citrus og chilisalt, reddiker og soya

Fisk, soya, sennep, sulfitt

\*

#### Soupe Homnard à l'armoricaine et coquille St jaques

Hummersuppe med stekt kamskjell og syltet endive

Melk, egg, skalldyr, bløtdyr

\*

#### Tronçon de cabillaud au vin jaune, champignons des bois

Skrei med vin jaune og assortert sopp

Melk (laktose), fisk, bløtdyr

\*

#### Magret de canard au miel et vinaigre aux coriandre, chou grillé et purée cardinal

Korianderstekt økologisk andebryst, grillet kål, rødbet-og sjalottløkpure

Sulfitt, smør (laktose), nøtter (hassel og valnøtt), peanøtt

\*

#### Fromages affinés

Franske oster med nedlagt sviske og husets fruktbrød, (Tillegg 150,-)

Melk (Gluten, nøtter, sulfitt kun i fruktbrødet)

\*

#### Glace au café île flottante au caramel et sauce melisse

Espresso gelato med salt karamel og sitronmelisse

Egg, melk (laktose), egg

\*

#### Mignardises

Petit four/ konfekt

### Meny 5- retter 1200

*Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.*

*En dessert uten ost er en skjønnhet som mangler et øye.*

*«Brillat Savarin»*

### Vinpakker

Vinpakke «Tradition» er inkludert 1 gl vin til hver rett og med påfyll av vinen til hovedretten,

795 til 5-retter

\*

Vinpakke «Prestige» Her velger våre vinkelnerne viner til rettene.

1095 til 5-retter

## **Une belle soirée avec Renaa**

### ***"En aften hos Renaa"***

*Her tar vi oss av alt og alt under er inkludert i måltidet*

**Husets Champagne**

\*

**Meny dégustasjon Renaa**

\*

**Renaa's Prestige vinmeny**

\*

**Mineralvann**

\*

**Kaffe & mignardise**

**Totalpris: 2800,-**

# MENU DE NOËL TRADITIONNEL NORVÉGIEN

## ÅRETS JULEMENY 2020

*Disse menyene tilbyr vi først og fremst for grupper fra 8 personer og oppover.  
For fellesskapet rundt bordet, og av praktiske hensyn, krever vi at alle i gruppen velger samme meny.  
Er dette vanskelig, så snakk med oss.*

### LES ENTRÉES

#### **Crabe, avocat et vadouvan curry**

Krabbesalat med avokado, brioche og fransk curry  
215,-

#### **Terrine de Gibier**

Viltterrine med syltet steinsopp, solbær og salat  
210,-

#### **«Le Rakfisk»**

Rakfisk fra Hande Rakaure i Valdres, Serveres på tradisjonelt vis  
Rørosrømme, rødløk, rødbeter, lefse og flatbrød  
230,-

### LES PLATS

#### **Fletan blanc fume aux girolles, sucs de cuisson au vin jaune**

Lettrøkt sterling kveite med vin jaune og kantareller  
Fisk, laktose, bløtdyr  
390,-

#### **Magret de canard au miel et vinaigre au coriandre, chou grillé et purée cardinal**

Korianderstekt økologisk andebryst, grillet kål, rødbet-og sjalottløkpure  
Sennep sulfitt og nøtter  
420,-

#### **Le plat Noël aux poitrine de cochon, boudin et choux rouge a la Henning**

Tradisjonell juletallerken som servert hos bestemor Astrid i Henning  
Ribbe, medisterkaker, julepølse, eple, sviker og rødkål, ribbesjy og fjellmandel  
Serveres to ganger  
Sennep, melk, sulfitt, hvete  
540,-

#### **“Le Lutefisk” A La City Bistro**

**Verdens beste Lutefisk fra familien Trettenes produsert her i Rogaland**  
Serveres på tradisjonelt vis med ertestuing, bacon, baconfett, sennepssaus og fjellmandelpotet  
Serveres to ganger  
Fisk, melk, sennep, sulfitt, hvete  
En servering 565,- to serveringer 610,-

#### **Côtes d'agneau traditionnelle Norvegienne**

#### **Dampet røkt eller urøkt pinnekjøtt fra A.Idsøe**

Rotmos, Vossakorv, sjy, fjellmandel og sennep  
Serveres to ganger  
Fisk, melk, sennep, sulfitt, hvete  
to serveringer  
590,-

## Les Fromages

**Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.**

En dessert uten ost er en skjønnhet som mangler et øye.

«Brillant Savarin»

### Fromages affinés

Franske oster med nedlagt sviske og husets fruktbrød

Melk (Gluten, nøtter, sulfitt kun i fruktbrødet)

190,-

## Les desserts

### Glace au café île flottante au caramel et sauce melisse

Espresso gelato med salt karamel og sitronmelisse

Egg, melk (laktose), egg

155,-

\*

### Riz ala mande confit de cerisse

Riskrem på fransk måte med mandel og kirsebær

Egg, melk (laktose), egg

155,-

### Creme brulée aux agrumes

Creme brulee med sitrussorbe

Egg, melk (laktose), egg

160,-

### Tarte- tatin aux pomme façon Renaa

Husets epleterte med butterdeig og vaniljeis

Egg, melk (laktose), egg, hvete gluten

175,-

## Viktig Informasjon

Korrigerings av gjesteantall kan gjøres inntil kl. 1200 dagen før, etter det vil menyprisen på bestilt antall komme på regning. Se også våre øvrige bestillingsbetingelser. Når meny er valgt, sender vi deg også gjerne vinanbefaling!

Disse menyene tilbyr vi først og fremst for grupper fra 8 personer og oppover. Er dere færre ta kontakt så vi kan bistå.

**OBS:** For fellesskapet rundt bordet, og av praktiske hensyn, kreves det at alle i gruppen velger samme meny.

Er dette vanskelig, så snakk med oss.

NYT OG GOD JUL