

WILLIAMSBURG KEBAB EXPERIENCE

385,- PER PERS

**Sataymarinert
Liveche kylling**
Sataymarinated
Liveche chicken

**Fefferoni,
cornichons og oliven**
Fefferoni, cornichons and olives

Hummus

**Hvitløks- og urtemarinert
svinenakke og fetaost**
Garlic and herb marinated pork
shoulder with feta cheese

**Labneh med saltorket
tomat og valnøtter**

Tzatziki

**Falafel, stekt sopp
og tahinisaus**
Falafel with tahinisauce

Pommes frites

**Crispi salat og
friske grønnsaker**
Crispi salad and pickled vegetables

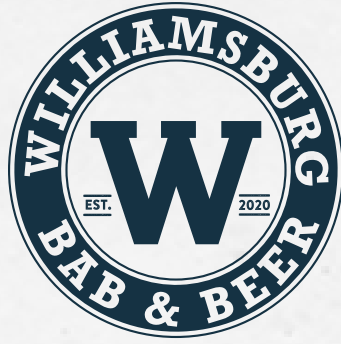
Nybakt pita og pita zaatar
Freshly baked pita and pita zaatar

Syltede grønnsaker
Pickled vegetables

**Dipsauser:
Kebabsaus, Hvitløkskrem,
Chilimajones, Husets hot sauce**

Sauces:
Kebab sauce, Garlic cream,
chili mayonaise and hot sauce

Allergener: Hvete, Sesam, Valnøtter, Melk, Selleri, Egg, Sennep, Fisk
Allergens: Wheat, Sesam seeds, Walnuts, Milk, Celery, Egg, Mustard, Fish



STOR SHARING

625,- PER PERS

Entrecote med selleripure, ristet sopp og cafe de Paris smør

Ribeye steak with roasted mushrooms and café de Paris butter

Røkt brisket med coleslaw og chili majones

Smoked brisket with coleslaw and chili mayonnaise

Friterte Liveche kyllingvinger med koreansk BBQ, jalapenos og koriander

Fried Liveche chicken wings with korean bbq sauce, jalapenos and cilantro

Ovnsbakt ørret med tomatillo-salsa verde

Oven baked trout with tomatillo- salsa verde

Gnocchi med ramsløk, asparges edamamebønner og parmesan

Gnocchi with wild garlic, asparagus, edamame beans and parmesan

Salat med vårløk, agurk, reddik, tomat, mynte, granateple og mynte-vinegrett.

Salad with scallions, cucumber, radish, tomato, pomegranate and mint-vinaigrette

Falafel og tahinisaus

Falaffel with tahini sauce

Fefferoni, cornichons og oliven

Fefferoni, cornichons and olives

Hummus

Labneh med soltørket tomat og valnøtter

Labneh with sun-dried tomato and walnuts

Brava poteter med chili, sitron og aioli.

Roasted brava potatoes with chili, lemon and aioli

Nybakt pita med zaatar

Freshly baked pita zaatar

Dessert:

Jordbær cheesecake med jordbærsaus og friske jordbær marinert I lime og mynte.

Strawberry cheesecake with strawberry coulis and fresh berries marinated with lime and mint.

(M, E, Hv, B)

Allergener: Hvete, Sesam, Valnøtter, Melk, Selleri, Egg, Sennep, Fisk
Allergens: Wheat, Sesam seeds, Walnuts, Milk, Celery, Egg, Mustard, Fish



LITEN SHARING

435,- PER PERS

Whisky BBQ glasert spareribs med chili majones
Whiskey BBQ glazed spareribs with chili mayonnaise

Fritterede Liveche kyllingvinger med koreansk BBQ, jalapenos og koriander
Fried Liveche chicken wings with korean bbq sauce, jalapenos and cilantro

Ovnsbakt ørret med tomatillo-salsa verde
Oven baked trout with tomatillo- salsa verde

Gnocchi med ramsløk, asparges edamamebønner og parmesan
Gnocchi with wild garlic, asparagus, edamame beans and parmesan

Salat med vårløk, agurk, reddik, tomat, mynte, granateple og mynte-vinegrett
Salad with scallions, cucumber, radish, tomato, pomegranate and mint-vinaigrette

Falaffel & hummus

Brava poteter med chili, sitron og aioli
Brava potatoes with chili, lemon and aioli

Nybakt pita med zaatar
Freshly baked pita zaatar

Allergener: Hvete, Sesam, Valnøtter, Melk, Selleri, Egg, Sennep, Peanøtter, Fisk
Allergens: Wheat, Sesam seeds, Walnuts, Milk, Celery, Egg, Mustard, Peanuts, Fish