

TAPASMENY

KALD MAT

Portobello i sherry
Marinert champignon
Stekt chorizo med tørket aprikos
Blåskjell escabeche
Lefse med klippfisk
Lefse med røykelaks
Lefse med spekeskinke
Syltet artisjokkhjerter
Gravlaks rulade med Snøfrisk på toast
Asparges med spekeskinke og sesamfrø
Embanadas
Amandinepotetsalat med parmesan
Gazpacho
Parkenomelett med skogsopp
Grillet aspargestopper
Sesamstekte søtpoteter
Spansk tortilla
Grillede maiskolber med syrlig fetaostkrem

Snøfrisk quinoasalat med halloumi
poteter i Chorizo-aioli
Stekte salamiskiver med cherrytomat
Deviled eggs
Rødbet Syltede Vaktelegg
Pintxos med chorizo, soltørket tomat og chevre
Ensaladilla Rusa på tynnbrød
Queso con anchoas (ost med ansjos)
Pannesteikt kamskjell på toast, ertepurre.
Cajun-krydrede reker servert på toast med guacamole
Crostini med tranebærgelé, brie og Prosciutto
Empenadas med mozzarella, basilikum og spekeskinke
Grillet rosenkål med dipp

VARM MAT

Kjøttboller med fetaost
Tapaspølser
Dadler i bacon
Chorizo á la sidra
Ingefær- og chilimarinert kyllingspyd
Bolinhos

Fritatta med ost og spinat
Gratinerte blåskjell
Søte kyllingbiter rullet i Serranoskinke
Pikante svinespyd
Røstipoteter med bacon



DESSERT

Mango og mynte fylt i pasjonsfrukt
Parkens Brownies med kremosttopping
Nektarin med sjokolade og nøttestrø
Rocky Road
Ovnsbakte fikener med honning og pistasj
Churros med sjokolade

Sjokoladetrasket Petit Chox
Mangomousse i glass
Sjokolademousse i glass
Karamell- og eple empenadas
Mantecados (spansk tradisjonell julekake)
Sitronterte

Standard tilbehør:

Oliven, hvitløk i chili, hvitløk i urter, bønnesalat, aioli, rømmedressing, salsa, brød og smør

PRISER:

Lett servering:

3 biter/ enheter per pers **kr. 115,-**
5 biter/enheter per pers **kr. 195,-**

Som middag:

5 retter **kr. 425,-**
9 retter **kr. 545,-**
12 retter **kr. 625,-**
15 retter **kr. 745,-**

