

Gyldenløve

Forrett

REINSDYRTARTAR

Syltede lokale sopp, tindved gel, XO vellagret
Jarlsberg, røkt reinsdyrhjertepulver
og sprø kjeks
E, F, M, SN, SU

Hovedrett

NORSK LAKS

Pannestekt gnocchi, grønne bønner, erter,
fennikel og dillsaus
F, GH

Dessert

SJOKOLADEMOUSSE

Med bringebær
M, E

Selskapsmeny

Velg én av menyene
for hele selskapet:
Gyldenløve eller Christian IV

3 RETTER:
980 KR

2 RETTER (Hovedrett + dessert):
710 KR



E-post: post@stortorvet.no
Telefon: +47 23 35 63 60

Christian IV

Forrett

LAKS CARPACCIO

Tindved dressing
F, SL

Hovedrett

YTREFILET

Norsk marmorert ytrefilet, grov sennep-
og konjakksaus, pommes frites
og sesongens grønnsaker
M, SN, F, SU

Dessert

SJOKOLADEMOUSSE

Med bringebær
M, E

B: bløtdyr
E: egg

F: fisk
GB: bygg

GH: hvete
GR: rug

LU: lupin
M: melk

N: nøtter
NH: hasselnøtt

NV: valnøtt
P: peanøtt

S: skalldyr
SE: sesamfrø

SL: selleri
SN: sennep

SO: soya
SU: sulfitt

Gyldenløve

Starter

REINDEER TARTARE

Pickled local mushrooms, tindved gel, XO aged Jarlsberg cheese, smoked reindeer heart powder and crispy crackers

E, F, M, SN, SU

Main course

NORSK LAKS

Pan-fried gnocchi, green beans, peas, fennel and dill sauce

F, GH

Dessert

CHOCOLATE MOUSSE

With Raspberries

M, E

Set menu

*Choose one of the two options
for the whole party:
Gyldenløve or Christian IV*

3 COURSES:

980 KR

2 COURSES (Main course + dessert):

710 KR



E-mail: post@stortorvet.no

Phone: +47 23 35 63 60

Christian IV

Starter

SALMON CARPACCIO

Tindved dressing

F, SL

Main course

SIRLOIN

Norwegian marbled sirloin, whole-grain mustard and Cognac sauce, french fries, and seasonal vegetables

M, SN, F, SU

Dessert

CHOCOLATE MOUSSE

With Raspberries

E, M

B: molluscs
E: egg

F: fish
GB: barley

GH: wheat
GR: rye

LU: lupine
M: milk

N: nuts
NH: hazelnut

NV: walnut
P: peanut

S: shellfish
SE: sesame seeds

SL: celery
SN: mustard

SO: soy
SU: sulfite