

# PROVENCE

## MARINERTE OLIVEN Y GF

Husets egen-marinerede oliven.  
(MD)

## DAGENS BRØD Y

Brød serveres med hjemmelaget aioli.  
(G-a E MK MD N L)

## FORRETTER

### LØKSUPPE Y *Kan lages VEGANSK*

Klassisk fransk løksuppe - karamellisert løk, toppet med krutonger og ost.  
Serveres med fransk baguette.  
(G-a MK CY SP)

### ARGENTINSKE VILLREKER

Argentinsk rød reker serveres med hvitløkssmør, persille, sitron og fransk baguette.  
(G-a MK C SP CY L)

### HJEMMELAGDE DUMPLINGS

Dumplings fylt med kjøttdeig, sjalottløk og hvitløk.  
Serveres med sopp consommé og shimejisopp marinert i kardemomme.  
(G-a MK E S MD SP CY)

## HOVEDRETTER

### BIFF PROVENCE GF

Prime norsk biff indrefilet serveres med søtpotetpure, broccolini, råstekte poteter og saus etter eget valg:  
Hvitløkssmør | Bèarnaisesaus | Peppersaus | Rødvinsaus  
(E MK CY SP)

### KYLLING GORGONZOLA GF

Kyllingfilet fra Holte Gård med bacon, sopp, purreløk og Gorgonzolasaus.  
Serveres med pommes frites.  
(MK)

### FISH PARMENTIER GF

Grateng med laks, brosme og argentinsk rød reker, hvitvin og purresaus.  
Toppet med potetmos og ost.  
(F MK CY SP)

### RIBBESANDWICH

Baguette sandwich med ribbe, sennepssaus og karamellisert rødløk.  
Serveres med pommes frites.  
(G-a MD MK)

### BURGER *Kan lages GLUTENFRITT*

Biff burger med Cheddarost, salat, syltede grønnsaker og hjemmelaget dressing.  
Serveres med pommes frites.  
(G-a E MK MD SS)

### GRØNNSAKER RAVIOLI VERDE Y

Hjemmelaget grønn spinat ravioli med kål, gressløk, gulrot og purreløk.  
Serveres med blomkål, kantareller og brunet smør.  
(G-a E MK CY)

45,-

59,-

135,-

149,-

149,-

405,-

295,-

295,-

259,-

259,-

289,-

# JULEMENY

## FORRETTER

### ANDELEVERPATÉ

145,-

Hjemmelaget andeleverpaté serveres med karamellisert rødløk, stekt mandler og fransk baguette.  
(G-a MK CY SP)

### LUTEFISK

159,-

Flott trimmet fisk, uten buklist, med god flaking, jevnt fordelt saltsmak og gyllen farge.  
Konsistensen er jevn, med en moden rund smak, bygget på norske juletradisjoner.  
Serveres med brunet smør, kokt potet, erterpuré og bacon.  
(MK F MD)

## HOVEDRETTER

### JULERIBBE GF

375,-

Langtidsstekt tynnribbe tilberedt med julens krydder.  
Serveres med hjemmelaget rødkål, rosiner, epler, kokt potet og julesaus.  
(MK SP CY)

### PINNEKJØTT GF

425,-

Pinnekjøtt servert med rotmos, vossakorv, kokt potet og sjysaus.  
(MK CY)

### LUTEFISK GF

359,-

Serveres med brunet smør, kokt potet, erterpuré, bacon og sennepssaus.  
(MK F MD)

## EKSTRA TILBEHØR

### GRØNNSAKER GF

55,-

Stekt broccolini, blomkål og gulrøtter. (MK CY)

### HUSETS SALAT Y GF

55,-

Blandet salat med tomater, agurk og honningssennepdressing. (E MD)

### POMMES FRITES GF

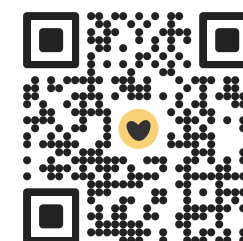
55,-

Pommes frites med persille.

### RÅSTEKE POTETER Y GF

55,-

Råstekte poteter med persille.





### GI OSS I GAVE

Kjenner du noen som ville likt et besøk her?  
Kjøp et gavekort fra Provence ved å skanne QR-koden.

# PROVENCE

## Allergener

Alle våre retter er merket med allergener og inneholder: G - Glutenholdig korn (a - hvete, b - rug, c - bygg, d - havre, e - spelt, f - korianhvete (egyptisk hvete eller hybrider av disse)), C - Skalldyr, E - Egg, F - Fisk, P - Peanøtter, S - Soya, MK- Melk (inkludert laktose), N - Nøtter (a1 - peanøtter, a2 - mandel, a3 - hasselnøtt, a4 - valnøtt, a5 - cashewnøtt, a6 - pekannøtt, a7 - paranøtt, a8 - pistasjnøtt, a9 - macadamianøtter, australianøtt)), CY - Selleri, MD - sennep, SS - Sesamfrø, SP - Svoveldioksid og sulfitt i konsentrasjoner på 10 mg/kg eller mer eller 10 mg/l, uttrykt som So2, L - Lupin, M - bløtdyr,  - vegetarianer,  - glutenfri.