

Restaurant skadir

Middagsmeny

Onsdagens 5 retters Chæfs Tasting Meny

Rømmegrøt

Naturvin: Chardonnay Mouscaillo Cremant de Limoux

M, G

”Layers of aubergine”

tomater | lokal ost | salsa verde

M, G, HV, SEN

Ravioli med lokal fjellørret

kaviar | Confit egg | brødcrunch | Chardonnaysaus reduksjon

Naturvin: Bæder Riesling

SO, G, M

Shish Kebab

lefse | hot sauce | majones med sommerurter

Økologisk rødvin: Nada Giuseppe Dolchetto

SO, M, SEN; G

Svinenakke av frittgående fjellgris fra egen gård

sjalottløk | kålrot | persillerot chips

saus av lager, eple, honning, vårløk og svineknoker

SO, G, M

Puff Pastry

rabarbera | jordbær | vaniljekrem

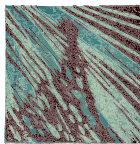
Dessertvin: Isplomme fra Skott gård

HV, G, E, M

Pris per pers meny, kr. 975,- | Pris per pers vinpakke, kr. 635,-

Vi tar forbehold om endringer i menyen i henhold til grønnsaker
tilgjengelig i sesong og råvarer tilgjengelig hos våre lokale leverandører.

ALLERGENER: B: Bløtdyr / BY: Bygg / C: Cashew / E: Egg / F: Fisk / G: Gluten / H: Hasselnøtt / HA: Havre /
HV: Hvete / KO: Kokosnøtt / LU: Lupin / M: Melk / MA: Mandler / MAC: Macadamia / P: Peanøtter / PI: Pistasj
/ PE: Pecan / PIN: Pinjekjerner / R: Rug / S: Skalldyr / SE: Selleri / SEN: Sennep / SES: Sesamfrø / SO: Soya /
SO2: Svoveldioksid & sulfitt / V: Valnøtt



Restaurant skadir

Middagsmeny

Torsdagens 5 rætters Chefs Tasting Meny

Rødbete Pannacotta

Naturvin: Bæder La Methode Rurale

SO, M, G, E, SES

Fullkorn-dumplings med nypotet

svart pepper | mini zucchini | tomat | sjalott gravy

M, G, HV, SO

Røkt sei

agurk | sommerurter

Naturvin: Chardonnay, F. Schatz

F, M

Focaccia med tørrsaltet svinenakke fra Skåbu Høyfjellsmat

Rødvin: Barolo Bon Padre Viberti

SO, M, G, HV

Villsaulam fra Lykkja fjellgard

kålrulett | gulrot | sjalottløk | byggryn

sous av Chateauneuf-du-Pape, stekt hvitløk og fersk mynte

SO, G, M, BY

Mini Skadir sponge cake

Baileys-krem | karamelliserte popkorn

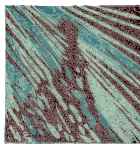
Dessertvin: Ariyanas Nautralmente Dolce

HV, G, M

Pris per pers meny, kr. 975,- | Pris per pers vinpakke, kr. 798,-

Vi tar forbehold om endringer i menyen i henhold til grønnsaker tilgjengelig i sesong og råvarer tilgjengelig hos våre lokale leverandører.

ALLERGENER: B: Bløtdyr / BY: Bygg / C: Cashew / E: Egg / F: Fisk / G: Gluten / H: Hasselnøtt / HA: Havre / HV: Hvete / KO: Kokosnøtt / LU: Lupin / M: Melk / MA: Mandler / MAC: Macadamia / P: Peanøtter / PI: Pistasj / PE: Pecan / PIN: Pinjekjerner / R: Rug / S: Skalldyr / SE: Selleri / SEN: Sennep / SES: Sesamfrø / SO: Soya / SO2: Svoveldioksid & sulfitt / V: Valnøtt



Restaurant skadir

Middagsmeny

Frødagens 5 retters Chefs Tasting Meny

Røkt Crème Brûlée

Økologisk hvitvin: Gaudio L'Amore Cortese

M, E

Gratinert Squash

zucchini | *Bufast ost fra Avdem* | *tartatarsaus*

M, G, HV, SEN, E

Kveite

rømme | *grønne erter* | *brødc crunch* | *dillolje*

Naturvin: Ariyanas Pixel

G, M

Tartar av Skåbu-elg

sesongens grønnsaker | *majones*

Naturvin: Bodega Cauzón Duende, Syrah

SO, M, SEN, E

Glassert svineknokke

rødkål | *potet* | *skin chips*

saus av svineknokke, rosmarin, tomat, rømme og riesling

SO, G, M

Ostekake

fjellfrisk | *blåbær*

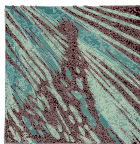
Dessertvin: Isplomme fra Skott gård

G, M, E

Pris per pers meny, kr. 975,- | Pris per pers vinpakke, kr. 630,-

Vi tar forbehold om endringer i menyen i henhold til grønnsaker
tilgjengelig i sesong og råvarer tilgjengelig hos våre lokale leverandører.

ALLERGENER: B: Bløtdyr / BY: Bygg / C: Cashew / E: Egg / F: Fisk / G: Gluten / H: Hasselnøtt / HA: Havre /
HV: Hvete / KO: Kokosnøtt / LU: Lupin / M: Melk / MA: Mandler / MAC: Macadamia / P: Peanøtter / PI: Pistasj
/ PE: Pecan / PIN: Pinjekjerner / R: Rug / S: Skalldyr / SE: Selleri / SEN: Sennep / SES: Sesamfrø / SO: Soya /
SO2: Svoveldioksid & sulfitt / V: Valnøtt



Restaurant skadir

Middagsmeny

Lørdagens 5 retters Chøfs Tasting Meny

Fenalår av villsaulam fra Lykkja fjellgård

Naturvin: Chardonnay Mouscaillo Cremant de Limoux

M, G, E

Spinat ravioli

spinat a la royal | grønnkål | kremet saus

M, G, M, hvitløk

Lokal fjellørret

tomat | asparges | hollandaise saus

Hvitvin: Chardonnay Fillebasse Viberti

G, M, E, F

”Get your hands dirty” villsaulam fra Lykkja fjellgard

confit majones

Naturvin: Chateauneuf-du-Pape, Villeneuve

E, G, HV, SO, M, SEN

Indrefilet av Skåbu-elg

potetgrateng | portobello sopp

saus av elgben, karamellisert gulrot, bladpersille, sitron og naturvin.

M, SO

Sjokolade

hvit karamellisert sjokolade og mørk sjokolade fra Vigdis Rosenkilde, kakaonibs, hasselnøtter

Dessertvin: Ariyanas Naturalmente Dulce

HV, G, H

Pris per pers meny, kr. 975,- | Pris per pers vinpakke, kr. 790,-

Vi tar forbehold om endringer i menyen i henhold til grønnsaker
tilgjengelig i sesong og råvarer tilgjengelig hos våre lokale leverandører.

ALLERGENER: B: Bløtdyr / BY: Bygg / C: Cashew / E: Egg / F: Fisk / G: Gluten / H: Hasselnøtt / HA: Havre /
HV: Hvete / KO: Kokosnøtt / LU: Lupin / M: Melk / MA: Mandler / MAC: Macadamia / P: Peanøtter / PI: Pistasj
/ PE: Pecan / PIN: Pinjekjerner / R: Rug / S: Skalldyr / SE: Selleri / SEN: Sennep / SES: Sesamfrø / SO: Soya /
SO2: Svoveldioksid & sulfitt / V: Valnøtt