

BRASSERIE

Paleo.

DET HANDLER OM MAT, OG OM DEG

Navnet Paleo kommer av ordet paleolitisk, som er betegnelsen på en livsstil og en måte å forholde seg til mat på. Opprinnelsen finner vi ved å gå tilbake til tiden da vi mennesker levde som jegere og fiskere, og populært omtales denne kosten ofte som «steinaldermat». I den moderne paleolitiske kosten, som tilpasset vår tid, handler det om å unngå alt som er prosessert, og å bruke kortreiste produkter, sesonggrønsaker og økologisk produsert mat.

SELSKAPSMENY.

Brasserie paleo

5-retters.

Ørret

Knutekål, pepperrot og tang

Lysing

Nepe, eple, dill og myse

Kalv

Løk, marg og sort kål

Blå Hitra

Jordskokk og blomkarse

Sjokolade

Geitemelk, hasselnøtt og
gjøkesyre

Meny pris 695,-

3-retters.

Ørret

Knutekål, pepperrot og tang

Kalv

Løk, marg og sort kål

Sjokolade

Geitemelk, hasselnøtt og
gjøkesyre

Meny pris 535,-

Vinpakke til 3-retters

Vinpakke 1.

Høy fokus på viner som passer godt til meny
Kr. 395.-

Vinpakke 2.

Her har vi lagt ekstra vekt på vinen til
hovedretten Kr. 495.-

Vinpakke 3.

Her har vi lagt fokus på uvanlige viner fra
utvalgte produsenter Kr. 650,-

**Vinkrigen hver fredag på
Brasserie Paleo.**