

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 «steinaldersmat». 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

3-retters.

Lett røkt kveite

Tang-grønne jordbær-agurk-
reddik

Bresert kalvekjake

Sopp-blomkål-spinat

Hvit sjokolade

Bringebær og lakris

Meny pris 515,-

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.-