

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

3-retters.

Krydder marinert ørret

Sennep – beter - dill

Svinekjake

Rødkål – pastinakk - svsker

Riscremeis

Multer – pepperkake – hvit sjokolade

Meny pris 575,-

Vinpakke til 3-retters

Vinpakke 1.

Høy fokus på viner som passer godt til meny

Kr. 495.-

Vinpakke 2.

Her har vi lagt ekstra vekt på vinen til hovedretten Kr. 695.-