

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

BRASSERIE

Paleo.

SELSKAPSMENY.

Brasserie Paleo

3-retters.

Gravet kveite

Kålrot, eple og pepperrot

Confitert andelår

Gulrot, spinat, kastanjer og
appelsin

Sjokolade

Tinnved og hasselnøtt

Meny pris **545,-**

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.-