

**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.**

##### **Grillet Asparges**

Santa Kristina skinke, valnøtter,  
bufar fra valdres

##### **Ytrefilet av lam**

Nykål, morkler og spinat

##### **Sjokolade**

Bringebær, lakris  
hasselnøtter

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.-