

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.

Krabbesalat

Gresskar, maischips, dillolje

Andebryst

Kålrotpure, pepperrot,
plommesus

Bringebær clafoutis

Blåbær, hylleblomst is

Meny pris **565,-**

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.-