

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

## SELSKAPSMENYER.

Brasserie Paleo

Gjelder for selskaper på 8 personer eller mer

### 3-retters.

**Tartar av Elg**

Aprikospure, steinsopp,  
knekkebrød

**Kjake og side av svin**

Brokolini, beten, svinesjy

**Sjokoladecake**

Svikesorbet, hvit sjokolade

Meny pris **585,-**

#### Vinpakke 1.

Høy fokus på viner som passer godt til meny

Kr. 495.-

### 3-retters.

**Grillet kamskjell**

Chorizo, granateple,  
spinatpure

**Ytrefilet av reinsdyr**

Kål, linser, gulrot,  
tindvedsaus

**Ostekake**

Gresskaris, valnøtter

Meny pris **645,-**

#### Vinpakke 2.

Her har vi lagt ekstra vekt på vinen til

hovedretten Kr. 695.-