

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

## **SELSKAPSMENY.**

### **Brasserie Paleo**

#### **3-retters.**

##### **Ishavsrøye**

Lakserogn, reddik, bacon,  
syltet agurk

##### **Grillet andebryst**

Pure av beter, gulrot,  
appelsinsjy

##### **Grillet ananas**

Tindved, honning, marengs,  
riscremis med kanel

Meny pris **595,-**

#### **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.-