

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 prosessert, og å bruke korreiste produkter, sesonggrønnsaker og økologisk produsert mat.

LUNSMENY.

Varmretter

Langtidsstekt svinenakke
Karamellisert løk, salte
mandler og coleslaw
215,-

Sopptoast
Kantareller, shitake, egg og
gressløk
215,-

Smørbrød

Kalkun
Ruccola, hjemmelagd pesto,
parmesan og syltet rødløk
195,-

Skagen
Dill, rødløk, sitron, reddik,
reker, majones og pepperrot
195,-

Røkt laks
Syltet rødløk, dill, syltet
rødbet, grønnsalat, sennep og
honning dressing
195,-

Salat

Vegansk Paleo salat
Bakte beter, søtpotet, salat,
tomat og vårløk
195,-

Kalkun salat
bakte beter, søtpotet, salat,
tomat og vårløk
215,-

Dessert
Brownie
Hjemmelagd sorbet, marengs
og karamelliserte nøtter
115,-

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 prosessert, og å bruke kortreiste produkter, sesonggrønnsaker og økologisk produsert mat.

BRASSERIE

Paleo.

LUNSMENY.

Allergier

Varmretter

Langtidsstekt svinenakke
Egg, mandler

Sopptoast
Egg

Vegansk Paleo salat
Sennep, sesamfrø

Kalkun salat
Sennep, sesamfrø

Smørbrød

Kalkun
Pinjekjerner

Skagen
Skalldyr, egg

Røkt laks
Fisk, sennep

Dessert.

Brownie
Egg, nøtter