

BRASSERIE

Paleo.

DET HANDLER OM MAT, OG OM DEG

Navnet Paleo kommer av ordet paleolittisk, 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 paleolittiske 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.

Smørbrød

Langtidsstekt svinenakke
Karamellisert løk, salte mandler
og coleslaw
235,-

Røkt laks
Syltet rødløk, syltet rødbeter,
grønnsalat, sennep og honning
dressing
215,-

Kalkun
Ruccola, hjemmelagd pesto,
parmesan og syltet rødløk
210,-

Skagen
Dill, rødløk, sitron, reddik,
reker, røkt ørret, majonaise,
pepperrot
215,-

Vegan

Paleo salat
Bakte beter, salat, vårløk,
avokado, ristede frø og bakt
kål
205,-

Dessert

Brownie
Sjokolade brownie med
solbær sorbet
130,-

Sorbet
Dagens smak
110,-

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

Smørbrød

Langtidsstekt svinenakke

Egg
Mandler
Sennep

Røkt Laks

Fisk
Sennep

Kalkun

Pinnekjerne

Skagen

Skalldyr
Egg
Sennep

Vegan

Paleo salat

Sennep
Sesamfrø