

Gourmetmeny med vin akkompagnement

Gourmet menu with wine accompaniment

Røkt andebryst med coleslaw
Smoked duck breast with coleslaw

Indisk currysuppe med kyllingbryst
Indian curry soup with chicken breast

Sitron sorbet med Campari
Lemon sorbet with Campari

Oksefilet "Karneval" på løksaus med rødvin,
risotto og grønnsaker-spaghetti
*Beef fillet "Carnival" on onion sauce with red wine,
risotto and vegetable spaghetti*

Bringebær med vaniljeis
Raspberries with vanilla ice cream



Viña Aljibes

Vino de la Tierra de Castilla

Sauvignon blanco



Ondarre, reserva

Rioja, Bodegas Olarra



DOMINIO DELA VEGA

Ddulce

Icewine, sweet white wine

Menu 37.-

with wine 49.-
(med vin)

Kalde Forretter

Cold Starters

Rekecocktail med salat og dillsaus

Prawn cocktail with salad and dill sauce

10

Salmon tartare with French mustard and olive pesto

Laksetartar med fransk sennep og oliven pesto

12

Carpaccio av ung tunfisk med agurk og ingefær

Carpaccio of young tuna with cucumber and ginger

11

Salat av mør blekksprut med olivenolje marinade

Tender octopus salad with olive oil marinade

9

Røkt andebryst med coleslaw

Smoked duck breast with coleslaw

9

Serrano skinke på saftig melon

Serrano ham on juicy melon

9

Oster fra Kanariøyene

Cheese from the Canary Islands

11

En komposisjon av delikatesser: (fra 2 pers., p.p.P)

Litt av alt og noe for alle

A plate of fine delights: (from 2 Pers, p.p.P)

mouth-watering Chef's Selection Appetizer

12

Brød med tomatskiver, gratinert med ost

Spicy bread with tomatoes and cheese au gratin

4

Varme Forretter

Warm Starters

Indisk currysuppe med kyllingbryst kuber
Indian curry soup with chicken breast cubes

6

Hvitløksuppe med urtebrød
Garlic soup with herb bread

6

Canary Goulashsuppe med oksekjøtt
Canarian goulash soup with beef filet

6

Dypvannsreker ristet i smør, med hvitløk, sjampinjonger og ferske krydderurter
Deep-sea prawns sautéed with mushrooms, lots of garlic, onions and fresh herbs

10

Karamellisert geitost på safranrisotto med salviesmør og pære
Caramelized goat cheese on top of saffron risotto with sage butter and pear

9

Burgundersnegler i sine sneglehus, (6 stk) gratinert med krydret urtesmør og hvitløk
Burgundy snails "at Home" (6 pieces) baked with spicy herb butter and garlic

9

Reker med serrano skinke med Rösti
Prawns with serrano ham on top of potato nest

10

Hvitløksbrød med krydderurter
Garlic bread with fresh herbs

3

And – Lam – Fjærfe

Duck – Lamb – Poultry

Mørt andebryst på appelsin saus med rose sirup,
potetpuré og rødkål med eple

*Tender duck breast served on orange sauce with rose syrup,
mashed potatoes and red cabbage with apple*

22

Smakfull lammefilet marinert med sennep & krydder,
på purre-poteter og rosmarinsaus

*Lamb fillet marinated with mustard and herbs
on top of leek potatoes and rosemary sauce*

22

Spansk oksehale (beinfri!) brasert i øl og rødvin,
servert med poteter og grønnsaker

*Spanish oxtail (boneless!) stewed in red wine and beer,
with potatoes and vegetables*

19

Strimler av kyllingbryst “hoàng hôn” i vietnamesisk karamellsaus
med sitrongress, koriander og basmatiris

*Strips of chicken breast in vietnamese caramel sauce
with lemon grass, coriander and basmati rice*

18

Kyllingragout “Kung Pao” 宫保鸡丁 i sursøt saus
med riseddik, ingefær, løk, hvitløk og basmatiris

*Chicken ragout “Kung Pao” 宫保鸡丁 sweet and sour
with rice vinegar, ginger, onion, garlic and basmati rice*

18

Sør-Amerikansk Oksefilet

South American Beef Fillet

Eksklusiv Chateaubriand a La Taberna (fra 2 Pers. p.p.P)

Mør indrefilet stekt med salviesmør, servert med bæarnaise- og peppersaus, fylte og gratinerte poteter og med delikate grønnsakblandinger

Chateaubriand exclusive La Taberna (from 2 Pers. p.p.P)

Tender fillet of beef, gently fried in sage butter, served with herb butter, béarnaise and pepper sauce, together with a wide selection of potatoes and vegetables

24

Oksefilet "Gourmet Club" med kongereker, bakt potet og sambal Chutney

Beef "Gourmet Club" with king prawns, sour cream potato and sambal Chutney

24

Oksefilet "Karneval" på løksaus med rødvin, kanel og kardemomme, servert med risotto og grønnsaker-spaghetti

Beef fillet "Carnival" on onion sauce with red wine, cinnamon and cardamom, served with risotto and vegetable spaghetti

22

Oksefilet "Richmont" med steinsopp-fløtesaus severt med gratinerte poteter og friske grønnsaker

Beef fillet "Richmont" on boletus mushrooms sauce served with potatoes au gratin and fresh vegetables

22

Oksefiletstrimler på krydret saus med tomater, paprika, chili og pommes frites

Beef fillet strips on spicy sauce with tomatoes, pepper, chili and fries

20

Fisk - Skalldyr

Fish - Crustaceans

Eksklusiv fiskespesialitet a La Taberna (fra 2 Pers. p.p.P)

Fiskefilet, reker og bløskjell innbakt i butterdeig

Fish specialty exclusive La Taberna (from 2 Pers. p.p.P)

Fish fillet, prawns & mussels baked in puff pastry

22

Kongereker spyd (skrellet) på Himalayan salt med paprika, løk, koriander, basmatiris & Chutney

King prawns skewer (peeled) on Himalayan salt with paprika, onion, coriander, basmati rice & Chutney

24

Havabborfilet "Saltimbocca" med Serranoskinke, hvitvinrisotto og tomatsaus

Sea bass fillet "Saltimbocca" with Serrano ham, white wine risotto and tomato sauce

20

Laks biff stekt i olivenolje, servert på middelhavet grønnsaker og potetmos

Salmon steak fried in olive oil, served on top of mediterranean vegetables and mashed potatoes

20

Sjøtungefileter stekt i vanilje olje, servert med urtesmør med sitron og poteter

Fillet of sole fried in vanilla oil, served with lemon butter with herbs and potatoes

20

La Taberna spesial

Blockbuster

Spanske Tapas a La Taberna

Nyt en herlig spansk aften med forskjellige tapasretter! Vi serverer opp til 20 retter, og avslutter med en søt komposisjon av våre hjemmelagde spesialiteter!

Vi har tid! Har du? fra 2 pers., p.p.P. 39,00

Spanish Tapas exclusive La Taberna

Enjoy a cosy night with our Spanish Tapas! Get up to 20 specialties, and at the end a special surprise-dessert!

We have time! Do you? from 2 Pers. p.p.P. 39,00

Barnemeny

Alt kan serveres som barneretter

Children's menu

All the dishes we make as a child's plate

Forhåndsbestilling

Fersk fisk med saltdekke, hummer, kreps og venison!

Bursdagsmeny etter ønske. Alt er mulig.

On order

Fish in salt crust, lobster, crayfish or venison!

Or a nice birthday menu? We can do it.

Gaveideer

Gifts for friends

Mange gjester kjøper våre eksklusive tinnpokaler, saltkar eller vinkjølere. Hvis du er interessert, be om våre tilbud. Takk.

Many guests wish to purchase our exclusive goblets, salt cellars and wine coolers. If you are interested, please ask for our current price list. Thank you..

Gavekort er alltid en god idé for dine venner og bekjente.

Gift vouchers are always a nice idea for your friends or acquaintances.

Vi ønsker deg en hyggelig kveld!

We wish you a pleasant evening!