

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 nnsessert. nn å bruke kontraiste nndukter. sesonnrensaker nn øknlonisk nndusert mat.

BRASSERIE

Paleo.

SELSKAPSMENY.

Brasserie Paleo

3-retters.

Pannestekt kamskjell

Jordskokk,
svart sesam majones,
bacon vinaigrette

Andebryst og hjerte

Pastinakk og pærepure, syltet
løk, stangselleri, Andaliman
og appelsinsaus

Pære Tarte tatin

Yuzu,
Vaniljeis med Tonka bønner

Meny pris 655,-

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.-