



- en måte å treffes på -

STORBORDSMENY

JULEN 2011

Velg mellom:

SMÅSNACKS OG FORRETTER:

*Mexicansk ostedip	66,-
nachos med varm chili-ostedip	
*Chilidip	66,-
rømmedip med chilichips	
*Hvitløksbaguette lun og liflig	42,-
hjemmelaget hvitløkssmør og ost	

SMÅRETTER:

BKT sandwich	139,-
kylling, bacon, tomat og chilimajones på foccacia	
Boboli Black	160,-
filét av okse, kryddersmør	
Terteskjell reker, fiskepudding og asparges	165,-
Foccacia med røkelaks eggssalat	129,-
Lun kyllingsalat strimlet kyllingbryst og variert salat med rømme og chickendip	145,-

HOVEDRETTER:

Roastbeef-tallerken	175,-
remulade, pommes frites og salat	
Laksetallerken -gravet og røket - dillstuede poteter, sennepssaus og rødløk	220,-
Pinneskjott av lam	320,-
vossakorv og hjemmelaget kårabistappe	
*Nachos liten	135,-
*Nachos stor	175,-
chilikjøtt dekket med nachos – ostegratinert mild/medium/hot (jalapenos) – salsa og rømme	
Spareribs	185,-
corn on the cob, cherrytomater og pommes frites	
Picasso's kyllingbryst krydderstekt, bacon, salat, vårløkssaus og pommes frites	175,-
Biffmedaljonger - indrefilét serveres mellom kl. 16 og 22 bacon, estragonsmør, poteter og grønnsaker bakt i ovnen	265,-

* = kan også serveres som vegetar

JULENS DESSERTER: (det kan selvsagt også bestilles desserter fra vår ordinære dessertmeny)

Picasso's Brownie	69,-
mørk, herlig sjokoladecake - lett flytende - med vaniljesaus	
Karamellpudding – hjemmelaget med karamellsaus og krem	85,-