

BON LIO MENU MARCH

Appetizers:

Calçots, romesco

Iberico Sphere, Bluefin tuna

Mushroom cracker, pigeon ragu

Beignet with squid ragù

Norwegian Scallops from Hitra, Iberico Bellota and
fresh peas, Blackcurrant oil

Cabbage, braised in anchovy garum, ajo blanco and roasted almonds.

Skrei tongues in two textures:

Tempura fried, aji Amarillo / Pil Pil with parsley oil

Pan fried Norwegian Turbot, coffee and carrot pure, nut butter, roasted cashews.

Porcini mushroom cappuccino

Pigeon blackberries, pine nuts and raisins vinaigrette brown cheese sauce

Jerusalem artichokes, Hazelnuts, brandy

Pistachio fudge, pistachio sorbet, bergamot granita

Price: 1895,-

MENY BON LIO MARS

Appetittvekkere:

Calçots, romesco

Ibericokrokket, bluefin tunfisk

Soppkjeks, dueragu og karamellisert løk

Buñelo med akkar

Kamskjell fra Hitra, ibericokraft, ferske erter, solbærbladolje

Hodekål fra Toten, bøklinggarum, ajo blanco og ristede mandler

Skreitunge på to måter:

Tempurafritert skreitunge / Pil Pil med persilleolje

Pannestekt piggvar med gulrot og kaffepuré, nøttesmør og ristede cashewnøtter.

Steinsopp cappuccino

Duebryst med rosin og pinjekjerner, brunostsaus.

Jordskokk, hasselnøtt og brandy-karamell-is

Pistasjbrownie, pistasjsorbet, bergamot-granite

Pris: 1895,-