

ANTIPASTI

Surdeigsbrød med Aioli 95,-
(e,g,m,so,ss)

Kalix Løyrom 2 stk 115,- (g,e,m,f)
Verndance Caviar, blinis, rødløk
seterrømme og sitron

Caesar Salat 95,- (m,g,f,sen,su)
Romano, krutonger, parmesan

Bøffelmozzarella 165,- (m)
olivenolje og balsamic

Gorgonzola Piccante 165,- (m,g,n)
Med plommekompott

Marinert Oliven 65,-
i paprika, sitron og cumin

Coppa Skinke 185-
Italiensk spekeskine

Piccante Salami 165,- (m)
Produsert av Levoni i Milano

Fennikel Salami 165,- (m)
Produsert av Levoni i Milano

LOKSTALLEN ANTIPASTI 325,- per pers (minimum 2 personer)

Deling av utvalgt antipasti som forretten eller snack. Serveres med med brød og aioli

Kyllingsalat 315,- (g,m,e,sen,su,so,ss)
Kyllingbryst, parmesan, krutonger,
blandet salat, parmesandressing og bladpersille

Skinke & mozzarella 365,- (g,m,sen,su)
Coppaskinke, bøffelmozzarella, plommekompott,
krutonger, parmesan og blandet salat

Caesar Salat 295,- (g,m,f,sen,su)
Hjertesalat, Italiensk ansjos, parmesan, krutonger og
Caesar dressing

Lokstallens Biff Tartar 100g 245,- (e,sen,se,su)
Vår egen håndskåret biff tartar
med pomes frites stekt i talg

Gorgonzola 315,- (g,m,n,sen,su)
Gorgonzola Piccante, syltet pære, valnøtter, tranebær
blandet salat og moscatel vinaigrette

Spicy Thai 355,- (n)
Tynnskviv marinert rått oksekjøtt, agurk, ananas,
hjertesalat, cashew, koriander og chilidressing

Hvitvinsdampede blåskjell 345,- (f,g,m,sul)
Økologisk blåskjell, sjalottløk, hvitløk, hvitvin og
kremfløte med pomes frites stekt i talg

Braiseret svineskank 425,- (g,sen,m)
Svineskank, bacon, eple, søvløk, sjampignon og
eplecidarsaus

Lokstallens Fiskegryte 415,- (e,sen,g,f,m,sul)
Torsk, ørret, blåskjell, gulrot, purreløk, sellerirot og
potet med blåskjell- og hvitvinsaus

Dagens meny 495,- per pers serveres mellom 16.00 og 19.00

Treretters middag komponert av sesongens råvarer

DESSERTER

Crumble 135,- (e,g,m)
Varm eple- og bjørnebærkompott med crumble og
hjemmelaget vaniljesaus

Madeleines 95,- (e,m,g)
4 stk Franske småkaker

Valrhona sjokolade 95,- (g,m,n)
Utvalg av 3 ulike Valrhona sjokolader

Mochi 95,- (m)
2 stk små munnfuller med fløteis
dekket av risbasert mochi-deig

Gorgonzola piccante 165,- (m,n)
Servert med chutney og nøtter toast

Allergener er merket med følgende symboler:

b:bløtdyr, g:gluten, e:egg, sk:skalldyr, p:peanøtt n:nøtter, f:fisk, sen:sennep, m:melk, se:selleri, so:soya, ss:sesam su:sulfit.

All vin inneholder sulfit og alle øl inneholder gluten

ANTIPASTI

Surdeigsbrød med Aioli 95,-
(e,g,m,so,ss)

Kalix Løyrom 2 stk 115,- (g,e,m,f)
Verndance Caviar, blinis, rødløk
seterrømme og sitron

Caesar Salat 95,- (m,g,f,sen,su)
Romano, krutonger, parmesan

Bøffelmozzarella 165,- (m)
olivenolje og balsamic

Gorgonzola Piccante 165,- (m,g,n)
Med plommekompott

Marinert Oliven 65,-
i paprika, sitron og cumin

Coppa Skinke 185-
Italiensk spekeskine

Piccante Salami 165,- (m)
Produsert av Levoni i Milano

Fennikel Salami 165,- (m)
Produsert av Levoni i Milano

LOKSTALLEN ANTIPASTI 325,- per pers (minimum 2 personer)

Deling av utvalgt antipasti som forrett eller snack. Serveres med med brød og aioli

Kyllingsalat 315,- (g,m,e,sen,su)
Kyllingbryst, parmesan, krutonger,
blandet salat, parmesandressing og bladpersille

Skinke & mozzarella 365,- (g,m,sen,su)
Coppaskinke, bøffelmozzarella, plommekompott,
krutonger, parmesan og blandet salat

Caesar Salat 295,- (g,m,f,sen,su)
Hjertesalat, Italiensk ansjos, parmesan, krutonger og
Caesar dressing

Lokstallens Biff Tartar 100g 245,- (e,sen,se,su)
Vår egen håndskåret biff tartar
med pommes frites stekt i talg

Gorgonzola 315,- (g,m,n,sen,su)
Gorgonzola Piccante, syltet pære, valnøtter, tranebær
blandet salat og moscatel vinaigrette

Spicy Thai 355,- (n)
Tynnskivet marinert rått oksekjøtt, agurk, ananas,
hjertesalat, cashew, koriander og chilidressing

Hvitvins dampet blåskjell 345,- (f,g,m,sul)
Økologisk blåskjell, sjalottløk, hvitløk, hvitvin og
kremfløte med pommes frites stekt i talg

Braisert svineskank 425,- (g,sen,m)
Svineskank, bacon, eple, søvløk, sjampignon og
eplecidarsaus

Lokstallen Fiskegryte 415,- (e,sen,g, f,m,sul)
Torsk, ørret, blåskjell, gulrot, purreløk, sellerirot og
potet med blåskjell og hvitvinssaus

English Sunday Roast 495,- per pers (g,m,e)

Whole-roasted chicken with roast potatoes, carrots, leeks, celeriac,
Yorkshire pudding and gravy

Apple and bramble crumble with custard

DESSERTER

Crumble 135,- (e,g,m)
Varm eple- og bjørnebærkompott med crumble og
hjemmelaget vaniljesaus

Madeleines 95,- (e,m,g)
4 stk Franske småkaker

Valrhona sjokolade 95,- (g,m,n)
Utvalg av 3 ulike Valrhona sjokolader

Mochi 95,- (m)
2 stk små munnfuller med fløteis
dekket av risbasert mochi-deig

Gorgonzola piccanta 165,- (m,n)
Servert med chutney og nøtter toast

Allergener er merket med følgende symboler:

b:bløtdyr, g:gluten, e:egg, sk:skalldyr, p:peanøtt n:nøtter, f:fisk, sen:sennep, m:melk, se:selleri, s:soya, ss:sesam su:sulfitt.

All vin inneholder sulfitt og alle øl inneholder gluten