ATTME

À la Carte

Snacks

Woods Charcuterie
Spekemat fra Lundal, hvalskinke fra Lofoten, lokale oster fra Beiarn, aioli, marmelade, kulturmelk, nøtter, brød. Perfekt å starte med eller dele i baren.

MELK, HVETE, RUG, EGG, VALNØTT, CASHEW, HASSELNØTT, MANDEL, SENNEP, SULFITT — 355,-

Småretter

Selleri og fenalår
Steinsopp, tyttebær, solsikke.

MELK, SELLERI — 225,-

Oksetartar
Eggeplomme, brioche, løk, parmesan.

MELK, HVETE, EGG, SENNEP, SULFITT — 265,-

Krabbe og sjøkreps
Rødløk, eple, dill, brioche.

MELK, HVETE, EGG, SKALLDYR, SULFITT — 255,-

Spekefjøl fra Lundal
Løyrom, rømme, løk.

MELK, HVETE, RUG, FISK, SULFITT — 345,-

KOKKENS 3-RETTER | 895,-

Selleri og fenalår
Steinsopp, tyttebær, solsikke.

MELK, SELLERI

Norsk ungfe
Gresskar, småløk, kål, rødvinssaus.

MELK, SULFITT

Multer
Vanilje, pistasj, hvit sjokolade, krumkake.

MELK, HVETE, EGG

Hovedretter

Steinbit
Risotto, rotgrønnsaker, erter, hvitvinssaus.

MELK, FISK, SELLERI, LUPIN, SULFITT — 485,-

Juletorsk
Ertepure, baconsmør, gulrot, grillet løk, ovnsbakt potet.

MELK, FISK, LUPIN — 525,-

Norsk ungfe
Gresskar, småløk, kål, rødvinssaus.

MELK, SULFITT — 495,-

Juletallerken
Ribbe, pinnekjøtt, rotmos, rødkål, julesaus, julepølse, eple, potet.

MELK, HVETE, SELLERI, SENNEP, SULFITT — 595,-

Kongeøsters
Sellerirot, kål, østersopp, kantarellsaus.

MELK, SELLERI, SULFITT — 415,-

ATTME EXPERIENCE

Reinsdyr
Tyttebær, rømme, jordskokk, løk.

MELK, SENNEP, SULFITT

Krabberisotto
Eple, erter, rotgrønnsaker.

MELK, SKALLDYR, SELLERI, LUPIN, SULFITT

Norsk ungfe
Gresskar, småløk, kål, rødvinssaus.

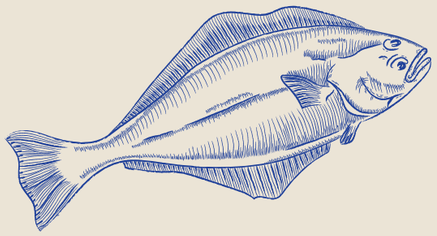
MELK, SULFITT

Aurora
Blondie, norske plommer, brunet smør, miso.

MELK, HVETE, EGG

1045,-

Drikkepakke (4 glass) 645,-



Dessert

Aurora
Blondie, norske plommer, brunet smør, miso.

MELK, HVETE, EGG — 245,-

Multer
Vanilje, pistasj, hvit sjokolade, krumkake.

MELK, HVETE, EGG — 235,-

Karamellpudding
Cognackrem, mandarin.

EGG, MELK, SULFITT — 245,-

Petit four
Fra Jentene på Tunet.

SPØR DIN SERVITØR — 195,-

Ost fra Beiarn
Plomme, nøttebrød.

MELK, HVETE, EGG, SULFITT — 195,-

Signaturdrinker • 195,-

Mørketid
ALTOS REPOSADO, EPLE, KANEL, KARAMELL, LIME, LAKOSEFRI MELK

ALLERGEN: SULFITT, MELK

Lofotveggen
HAVANA 3 Y.O., MINT, EPLE, SPRUDLENDE LEMONADE

ALLERGEN: SULFITT

Nordlys
OHD BLANK AKEVITT, LILLET, GRØNN TE, HONNING, SITRON

ALLERGEN: SULFITT

Musserende vin

Freixenet Cordon Negro, Cava Brut, Spania	150,-/845,-
Tenuta Barbon, Prosecco Extra Dry, Italia	160,-/945,-
Palmer Brut Réserve, Champagne, Frankrike	215,-/1245,-

Vin

Hvitvin

Soave Classico Ca' de Napa, Garganega, Italia	160,-/795,-
San Biagio Langhe, Chardonnay, Italia	175,-/875,-
Louis Latour Bourgogne, Chardonnay, Frankrike	205,-/995,-

Rødvin

Les Oliviers Côtes du Rhône, Carignan, Grenache, Syrah, Frankrike	160,-/795,-
San Biagio, Barbera d'Alba Superiore, Italia	185,-/925,-
Campillo Crianza, Tempranillo, Spania	195,-/975,-

Rosévin

The Pale, Frankrike	170,-/845,-



Øl

Øl på tapp

Carlsberg 40 CL	125,-
Kronenbourg 1664 Blanc 40 CL	146,-
Wood Pilsner 40 CL	144,-

Mineralvann 0,33
Coca-Cola, Fanta, Sprite — 65,-

Eira Sparkling 0,7 — 85,-