

Villa Heftye

Middagsmeny

Dinner menu



Snacks

Dagens snacks <i>Snack of the day</i>	85,-
Villa Heftye's charcuterie serveres med brød og smør (H, M) <i>Selection of sausage and ham with bread and butter (G, L)</i>	145,-
Østers naturell (BL) <i>Oyster naturel (MU)</i>	45,- pr. stk.
Østers med dagens garnityrer (BL) <i>Oyster with garni of the day (MU)</i>	55,- pr. stk.
Hjemmelaget brød og smør (H, M) <i>Homemade bread and butter (G, L)</i>	65,-

Smaksmeny, 5-retter 799, - *Tasting menu, 5-course*

Serveres med hjemmelaget brød og smør
Served with homemade bread and butter

Scampi-terriner med balsamico gelé, fennikel-crudité og perlebygg chips (H, E, SK)
Scampi-terrines with balsamic gelé, fennel crudité and pearl barley chips (G, E, SH)

Dampet kveite med grillede erter, fava-bønner, sprø brødsmuler og persillesaus (F, M, H)
Steamed halibut with grilled peas, fava beans, crispy breadcrumbs and parsley sauce (F, L, G)

Nypoteter med sprø løk, syltet løk og kremet ramsløksaus (E, L)
Small new potatoes with crispy onion, pickled onion and creamy sauce on ramson (E, L)

Stekt kyllingbryst fra Hovelsrud gård med squash, brent sitronmajones og kyllingsaus (E, L)
Roasted chicken breast from Hovelsrud farm with zucchini, burnt lemon mayo and sauce on chicken (E, L)

Norske jordbær med hylleblomst-mousse, jordbær-consommé og einebærolje (H, E, M)
Norwegian strawberries with elderflower mousse, strawberry consommé and juniper oil (G, E, L)

Vegetarmeny, 5-retter 650, - *Vegetarian menu, 5-course*

Serveres med hjemmelaget brød og smør
Served with homemade bread and butter

Karamellisert blomkål med crudité av blomkål, ristede hasselnøtter og hasselnøt-vinaigrette (M, E)
Caramelized cauliflower with cauliflower crudité, hazelnuts and hazelnut vinaigrette (L, E)

Posjert egg med grillede erter, fava-bønner, persillepuré og skummet persillesaus (E, M)
Poached egg with grilled peas, fava beans, parsley purée and foamy parsley sauce (E, L)

Nypoteter med sprø løk, syltet løk og kremet ramsløksaus (E, L)
Small new potatoes with crispy onion, pickled onion and creamy sauce on ramson (E, L)

Vår ratatouille med squash, løk, ramsløkolje og tomatsaus (M, E)
Our ratatouille with zucchini, onion, ramson oil and sauce on tomato (L, E)

Norske jordbær med hylleblomst-mousse, jordbær-consommé og einebærolje (H, E, M)
Norwegian strawberries with elderflower mousse, strawberry consommé and juniper oil (G, E, L)

À la carte

Foretter

Starters

Posjert egg med grillede erter, fava-bønner, persillepuré og skummet persillesaus (E, M)	165,-
<i>Poached egg with grilled peas, fava beans, parsley purée and foamy parsley sauce (E, L)</i>	
Kalix løyrom servert med crème fraîche, gressløk, løk og hjemmelaget blinis (H, M, E) 10 g.	250,-
<i>Kalix løyrom served with crème fraîche, chives, onions and homemade blinis (G, L, E)</i>	30 g. 500,-
Biff tartar (100 g.) med syltede kantareller, ramsløkmajones og sprø sopp (E)	215,-
<i>Beef tatar with pickled chanterelles, ramson mayo and crispy mushrooms (E)</i>	
Kaldrøkt laks med tindved, crème fraîche, frisee salat og sprø rugbrød (F, M, G)	185,-
<i>Cold smoked salmon with sea buckthorn, crème fraîche, frisee salad and ryebread crisps (F, L, G)</i>	

Hovedretter

Main course

21 dager tørrehengt biff (140 g), myk potetpuré med trøffel, friske urter og rødvinssaus (M, SU)	385,-
<i>21 days dry aged beef, creamy potato purée with truffle, fresh herbs and redwine sauce (L, SU)</i>	
Dagens pannestekt fisk med grillet spinat, eple-selleripuré, syltet rødløk og skalldyrsaus (F, M)	250,-
<i>Pan fried fish of the day with grilled spinach, apple-celeriac purée and a shellfish bisque (F, L)</i>	
Sellerirot-snitzel med spinat, pepperrot og brun smørsaus med kapers, løk og sitronskall (H, L)	185,-
<i>Celeriac snitzel with spinach, horseradish og brown butter sauce with caper, onion and lemon zest (G, L)</i>	
Stekt kyllingbryst fra Hovelsrud gård med squash, brent sitronmajones og kyllingesaus (E, L)	275,-
<i>Roasted chicken breast from Hovelsrud farm with zucchini, burnt lemon mayo and sauce on chicken (E, L)</i>	

Tilbehør

Sides

Smørglasert nypoteter (M)	65,-
<i>Butter glazed new potatoes (L)</i>	
Salat med smørristede krutonger og bringebærvinaigrette (H, M)	55,-
<i>Salad with butter roasted croutons and raspberry vinaigrette (G, L)</i>	

Ost og dessert

Cheese and dessert

Variasjoner av rabarbra med syrin-sirup, mandel-crunch og kardemomme-iskrem (H, E, M, N) <i>Variations of rhubarb, lilac syrup, almond crunch and cardamom ice cream (G, E, L, N)</i>	135,-
Norske jordbær med hylleblomst-mousse, jordbær-consommé og einebærolje (H, E, M) <i>Norwegian strawberries with elderflower mousse, strawberry consommé and juniper oil (G, E, M)</i>	155,-
Vanilje-iskrem med bær syltet i rom, toppet med salt karamell (M, H, N) <i>Vanilla ice cream served with berries pickled in rum and salt caramel (L, G, N)</i>	135,-
Vår osterett servert med Almnäs tegel, løk kompot, luftig ostekrem og sprø rugbrød (H, E, M) <i>Our cheese dish with slices of Almnäs tegel, onion compote, cheese foam and crispy ryebread (G, E, L)</i>	155,-
Petits fours	75,-

Allergener: H-Hvete, M-Melk, P-Peanuts, N-Nøtter, SE-Selleri, SEN-Sennep, E-Egg, S-Sesam, F-Fisk, SK-Skalldyr, BL-Bløtdyr, SO-Soya, SU-Sulfitt, L-Lupin
Allergens: G-Gluten, L-Lactose, P-Peanuts, N-Nuts, CE-Celery, MUS-Mustard, E-Eggs, S-Sesame, F-Fish, SH-Shellfish, MU-Molluscs, SO-Soya, SU-Sulphites, L-Lupin