



## Liten Heftye, 4-retter 699,-

*Vår signaturmeny i 4 serveringer*

Torsketerrine med vårsalat,  
persillemajones og blåskjellsaus (F, M, E, BL)

Sjøtunge fra Skagerak med sprø reker, hvit asparges  
og beurre blanc med krodill (F, M, SK)

Grillet lammelår fra Jæren med  
asparges fra grillen og lammesjy (H, M, E)

Vår «lemon pie». Serveres med honning,  
marengs og sitrussorbet (H, E, M, MN)

Serveres med hjemmelaget brød og rørt smør (H, B, M)

## Stor Heftye, 6-retter 899,-

*Vår signaturmeny i 6 serveringer*

Torsketerrine med vårsalat,  
persillemajones og blåskjellsaus (F, M, E, BL)

Sjøtunge fra Skagerak med sprø reker, hvit asparges  
og beurre blanc med krodill (F, M, SK)

Norsk sommerkål med karamellisert løk og luftig kålsmør (M)

Grillet lammelår fra Jæren med  
asparges fra grillen og lammesjy (H, M, E)

Varm, hjemmelaget Brioche med sprø valnøtter og osteskum (H, N, M, E)

Vår «lemon pie». Serveres med honning,  
marengs og sitrussorbet (H, E, M, MN)

Serveres med hjemmelaget brød og rørt smør (H, B, M)



**VEGETARMENY:**  
**Liten Heftye 4-retter 599,-**

Variasjon av hvit asparges med luftig asparges  
skum smak til med Aqua vitae (M, E)

Norsk sommerkål serveres med karamellisert løk og luftig kålsmør (M)

Posjert egg med asparges fra grillen og smørsaus (E, M)

Vår «lemon pie». Serveres med honning,  
marengs og sitrussorbet (H, E, M, MN)

Serveres med hjemmelaget brød og rørt smør (H, B, M)

**VEGETARMENY:**  
**Stor Heftye 6-retter 799,-**

Brent gulerot med Gresk yoghurt og gulerotreduksjon (M)

Variasjon av hvit asparges med luftig asparges  
skum smak til med Aqua vitae (M, E)

Norsk sommerkål serveres med karamellisert løk og luftig kålsmør (M)

Posjert egg med asparges fra grillen og smørsaus (E, M)

Varm, hjemmelaget Brioche med sprø valnøtter og osteskum (H, N, M, E)

Vår «lemon pie». Serveres med honning,  
marengs og sitrussorbet (H, E, M, MN)

Serveres med hjemmelaget brød og rørt smør (H, B, M)



## À LA CARTE

### SNACKS

Dagens snacks 85,-

Villa Heftyes spekeskinke. Serveres med brød og smør (H, M, E) 145,-

Østers naturell (BL) 45,- pr. stk

Østers med dagens garnityrer (BL) 55,- per stk

### KALDE RETTER

Variasjon av hvit asparges med luftig aspargesskum smaksatt med Aqua vite (M, E) 215,-

Kalix løyrom servert med Crème fraîche, gressløk og hjemmelagde blinis (H, M, E)

10 g. 250,-

30 g. 500,-

Biff tartar med persillemajones, speket eggeplomme og pepperrot (E) 185,-

Kaldrøkt laks med syltet agurk, dill- og rømmesaus (F, E, M) 175,-

### VARME RETTER

Villa Heftyes signaturrett - 21 dager «tørrehengt» entrecôte med myk potetpuré smaksatt med trøffel, friske urter og rødvinssaus (M) 350,-

Grillet sjøkreps fra Hitra med variasjon av tomat- og skalldyrbuljong (SK, M, E) 245,-

Dagens pannestekte fisk med eple- og selleri pure, syltet rødløk og skalldyrssaus (F, M) 225,-

Posjert egg med asparges fra grillen med smørsaus (E, M) 175,-

### TILVALG

Blandet salat med vinaigrette 65,-

Potetpuré 75,-



## OST OG DESSERT

Nybakt ostekake.  
Serveres med iskrem tilsmakt lavendel (M, H, E)  
155,-

Vår «lemon pie». Serveres med honning,  
marengs og sitrussorbet (H, E, M, MN)  
135,-

Hjemmelaget Brioche Serveres varm med  
sprø valnøtter og osteskum (H, N, M, E)  
155,-

Petit Fours 75,-

### Allergener:

M: MELK  
E: EGG  
HN: HASSELNØTT  
MN: MANDLER  
CN: CASHEWNØTT  
B: BYGG  
LU: LUPIN  
H: HVETE  
BL: BLØTDYR  
SO: SOYA  
SEN: SENNEPP  
F: FISK  
SK: SKALLDYR