

CHRISTMAS at nordis

Jule a la carte

Christmas a la carte

APERITIFF

Christmas Mojito (18) **179**

Hjemmelagd julebrød & Foccacia (1a, 7) **79**
Home made Christmas bread and Foccacia

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Juleribbe (7, 12) **495**
Klassisk juleribbe med medisterkaker og tradisjonelt tilbehør. *Traditional roasted pork belly. With potatoes, pork meatballs, prunes and braised red cabbage, christmas sauce.*

Pinnekjøtt (7) **525**
Med julepølse og tradisjonelt tilbehør. *Cured and steamed lamb ribs and christmas sausage. Potatoes, mashed swede and sauce.*

Juletallerken (7, 12) **525**
Ribbe, pinnekjøtt og medisterkaker. Med tradisjonelt tilbehør. *Plate with roasted pork belly, cured and steamed pork ribs and pork meatballs. Served with traditional sides.*

Ovnsbakt tørrfisk (4, 7, 10) **495**
Stekte grønnsaker, kremet sennepssaus, fenikkel, baconterninger og urteolje. *Oven baked stockfish. Roasted vegetables, creamy mustard sauce, fennel, bacon cubes, herb oil*

Lutefisk (4, 7, 10) **545**
Lutefisk med tradisjonelt tilbehør.
Traditional lye cured and baked stockfish of cod. With traditional side dishes.

Bakt Blomkål *Vegan* **425**
Rosekål og rødkålsalat. Bakte poteter og gremolata med cherrytomater. *Baked cauliflower, with brussel sprouts and red cabbage salad. Baked potatoes. Gremolata with cherry tomatoes.*

DESSERT

Riskrem (7) **225**
Servert med rødsaus. *Rice pudding, served with classic red berry sauce.*

Karamellpudding (3, 7) **225**
Servert med cognackrem. *Caramel pudding, served with cognac cream*