

SELSKAPS

MENY



TO GLASS®

Chambre Gourmet

Tar opp til 14 personer

Chambre Separée

Tar opp til 30 personer.

Egen inngang, toaletter og muligheten for bar

2. etasje

Tar opp til 60 personer.

Egen inngang, toaletter og muligheten for bar

Savner du noe på menyen?!

Ta kontakt, så skreddersyr vi en løsning til deres ønsker og budsjett!

TAPASMENY TAPASMENU

Tapas er det perfekte måltidet for de som liker den sosiale stemningen rundt bordet, og de gode spanske smakene fra alle rettene som blir servert. Vi på To Glass tilbyr dere en unik smaksopplevelse av forskjellige spanske tapasretter.

Tapas are the perfect meal for those who enjoy the social atmosphere around the table and the great Spanish flavors of all dishes served.

We offer you a unique taste experience of different Spanish tapas.

Oliven. Utvalg spekeskinke og salami. Fylt pequillo med baconkremost. Utvalg spansk ost. Escalivadas grønnsaker med melbatoast

Bacon surrede dadler. Scampi, hvitløk og chilisautert. Kjøttboller av lam med tomat- og crème fraîchesaus. Patatas bravas med aioli og stekt egg. Sjøkreps med skalldyrmajones

Olives. Selection of cured ham and salami. Filled grilled bell pepper with bacon cream cheese. Selection of Spanish cheese. Escalivadas vegetables with toast.

Bacon wrapped dates. Scampi sautéed with garlic and chili. Meatballs of lamb with tomato and crème fraiche sauce. Patatas bravas with aioli and fried egg. Langoustine with shellfish mayonnaise

349,-

Dessert til menyen ?

Hvit sjokolade panna cotta

50,-

med marinerte skogsbær og mynte

White chocolate panna cotta with marinated berries and mint

BUFFÉ BUFFÉ

Oksegryte servert med ris og blandet salat

Panna cotta med bringebær coulis

kr 250,-

MENY 1 MENU 1

3-ELLER 4-RETTERS 3- OR 4- COURSE

Scampi

sautert i chili og hvitløk, med alfaspirer

King prawns sautéed in garlic and chili

Pannestekt kveite

med sesongens tilbehør, sjekk a la carte meny for mer informasjon

Pan fried halibut with seasonal condements, check restaurant menu for more information

Indrefilet av okse

med sesongens tilbehør, sjekk a la carte meny for mer informasjon

Filet of beef with seasonal condements, check restaurant menu for more information

Sesongens panna cotta

Seasonal panna cotta

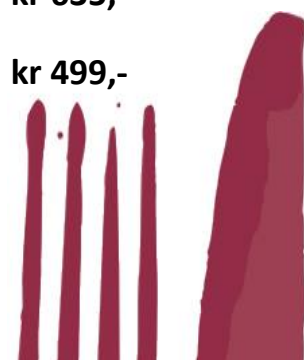
3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt Mandag - Onsdag kr 399,-

3-RETTERS MENY, velg mellom fisk eller kjøtt Torsdag - Søndag kr 499,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS kr 399,-

4-RETTERS MENY kr 635,-

ANBEFALT VINPAKKE 4-RETTERS kr 499,-



MENY 2 MENU 2

3-RETTERS 3-COURSE

Blomkålsuppe

med sprøstekt skinke, krutonger og urteolje

Cauliflower soup with crispy cured meat, croutons and herb oil

Kalv

med hericot verts, sopp, gulrot pure, amadine poteter og rosépeppersaus

Veal with asparagus beans, mushroom, shallots, carrot pure, potatoes and rosé pepper sauce

Vanilje panna cotta

med coulis og bær

Vanilla panna cotta with sauce and berries

3-RETTERS MENY

kr 399,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-

MENY 3 MENU 3

3-RETTERS 3-COURSE

Bruchetta

med spekeskinke og parmesan

Bruchetta with cured ham and parmesan cheese

Ytrefilet av okse

med sesongens grønnsaker, béarnaise saus og fløtepotet

Filet of beef with seasonal vegetables, béarnaise sauce and gratinated potatoes

Sjokolademousse

med bringebær

Chocolate mousse with raspberries

3-RETTERS MENY

kr 435,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-



MENY 4 MENU 4

3-RETTERS 3-COURSE

Røykt andebryst

med steinsopp majones og fiken kompott

Smoked duckbreast with porcino mushroom emulsion and fig compote

Bakt breiflabb

med grillet paprika, bakt løk, amandine poteter, selleriblader, tomat-
og crème fraïchesaus

Baked monkfish with grilled peppers, baked onion, amandine potatoes, seller leaf's, tomato and
crème fraiche sauce

Sjokolade ostekake

med crème fraïchesaus, jordbærsorbet og marinert jordbær

Chocolate cheesecake with crème fraiche sauce, strawberries sorbet and marinated strawberries

3-RETTERS MENY

kr 540,-

ANBEFALT VINPAKKE 3-RETTERS

kr 399,-

MENY 5 MENU 5

4-RETTERS 4-COURSE

Jordkokksuppe

med aromatisert olivenolje, bakt gjær og micro urter

Jerusalem artichoke soup with aromatic olive oil, baked yeast and micro herbs

Pannestekt sjøkreps

med grillet pequillo paprika, skalldyrmajones og kjørvel

Pan fried langoustine with grilled red peppers, shellfish mayonnaise and chervil

Ytrefilet av reinsdyr

med jordkokkpuré, lettsyltet gulrot, solbær coulis, kremet poteterrine og sitron timiansaus

Filet of reindeer from with Jerusalem artichoke puré, pickled carrot, blackcurrant coulis, creamed potato terrine and lemon thyme sauce

Tahiti vanilje og stjerneanis panna cotta

med skogsbærpuré, bringebærsorbet og vaniljekorall

Tahiti vanilla and star anis panna cotta with forest berries pure, raspberries sorbet and vanilla coral

3-RETTERS MENY

kr 699,-

ANBEFALT VINPAKKE3-RETTERS

kr 499,-