

TYRIHANSTUNET

MENY

VINTEREN 21/22

VI HAR SATT OPP EN DEL FORSLAG PÅ RETTER VI TROR PASSER BRA MED
SESONGEN.
VELG UT EN MENY DU KUNNE TENKE DEG OG SEND OSS EN FORESPØRSEL.
Minimum 15 pers

PS:

du kan kun velge en av hver rett til din gruppe.



Book på booking@tyrihanstunet.no

APERITIF

KALIX LØYROM
Blinis, røros rømme, rødløk og
gressløk
30 gr 245,- 60gr 355,-

ROSSINI CAVIAR
Blinis, røros rømme, rødløk og
gressløk
25 gr 650,- 50gr 1300,-

ØSTERS
Serveres med vinagrette
1 stk 60,- 2 stk 99,- 3stk 140,-

FORRETTER

KAMSKJELL 145,-
Ertepurè og Beurre blanc

SJØKREPS Sesongpris
Penslet med chorizo-olje, dillsaus 50C
og karse

CARPACCIO AV ELG 165,-
Syltet pære, pepperotkrem og karse

HUSETS FISKESUPPE 175,-
Kremet fiskesuppe med sesongens fisk
og skalldyr.

SASHIMI AV ØRRET
Soya, ingefær, chili, nøtter, avocado
og mango

HVILERETTER

TYTTEBÆRGRANITÈ 55,-
En liten touch Nuet akevit

EPLER&TIMIANGRANITÈ 75,-
En liten touch champagne

OSTER

NORSKE OSTER
3 typer norske oster serveres med
rugbrød og marmelade

HOVEDRETTER

REINSDYR 375,-
Sellerirot, rosenkål, sopp og
morkelkremsaus

AND 355,-
Rødløkkompott, spinat, pastinakk,
potetfondant og sjysaus

LAMMECARRE 365,-
Rotgrønnsaker, hvitløk, rosmarinsjy og
Gratin dauphinois

OKSE INDREFILET 355,-
Spinat, portebello, peppersaus og
pommes Anna

HUMMERBISQUE 595,-
Med ½ hummer.

SESONGENS FISK 355,-
Varierer ut fra sesong, men vi bruker
kun fersk fisk.

DESSERTER

SJOKOLADE FONDANT 145,-
Pasjonsfrukt «agar agar»

BRUNOSTPARFAIT 145,-
Multer og multe «agar agar»

CRÈME BRÛLÉE 145,-
Serveres med Sorbet

TARTE TARTIN 145,-
Klassisk fransk eple dessert servert på
vår måte med rømmeis

EPLER 145,-
Bakte epler med rosin og
karamellsaus, karamelltuille og
rømmeis