

VILLA 22

TRATTORIA & BAR

- JULEMENY -

SMAK DEG GJENNOM VÅRT KJØKKEN
MED INSPIRASJON AV NORSK OG ITALIENSK JULETRADISJON

TAGLIERE

4 typer spekemat, 2 typer ost, marmelade & foccacia
4 types of cured meat, 2 cheeses, marmalade & foccacia bread
M, H, SU

GRAVET LAKS

Flatbrød, syltet sennepsfrø, dillmajones & pepperrot
Cured salmon with flatbread, pickled mustard seeds, dill mayonnaise & horseradish
M, F, G, E

GRILLET SJØKREPS

Brunet smør, gressløk, hvitløk & chilli
Grilled angoustine with browned butter, chives, garlic & chili
M, E, F

PIZZA

En smak av ukens pizza
A taste of pizza of the week
H, M, SU

PORCHETTA

Italiensk ribberull, rødbeter, hyllebærblomst-vinaigrette, røkte hasselnøtter & sjysaus
Italian styled pork belly, beets, elderflower vinaigrette, smoked hazelnuts & jus
SU, SN, M

KIRSEBÆRSORBET & MASCARPONEKREM

Serveres med karamellisert hvit sjokolade & pepperkake-crumble
Cherry sorbet & mascarpone cream, caramelized white chocolate & gingerbread crumble
M, E, N, H, SU



4 DELERETTER 525,- PR. PERS. // 4 SHARING COURSES 525,- PR. PERS
(UTEN TAGLIERE & SJØKREPS)

6 DELERETTER 795,- PR. PERS. // 6 SHARING COURSES 795,- PR. PERS.

APERITIFF: PROSECCO 105,- / 495,-

Menyen må forhåndsbestilles minst 3 dager i forveien, til minimum 2 personer.
Vi tar forbehold om endringer i vår meny etter tilgang på råvarer. Vi legger til rette for allergier og vegetarmeny.