

# JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

**JENS  
EIDE**

Slakterens kjøkken  
DIN FEST • VÅR MAT

## Forretter.

### *Signaturforretter:*

- Marinert scampi med goma wakame, avocado, won ton og mango.

Kr 115.-

- Bakt laks med blomkålkrem, rug, rogn og salat. Kr 115.-

\*\*\*\*

- Blomkålsuppe med bacon, krutonger og persilleolje. Kr 85.-

- Blåskjellsuppe med sennep, poteter og dobbelrøkt bacon. Kr 95.-

- Langtidsmodnet spekeskinke med grønn asparges og salat.

Kr 120.-

- Moderne krabbecoctail med kamchaktakrabbe og tomat. Kr 140.-

- Oksecarpaccio med ruculla og pinjekjerner . Kr 130.-

- Fenalår med tyttebærcoulis, pisket rømme med rugbrøg og smør.

Kr 105

- Gazpacho med stekt kamskjell og sitronbrød 135.-

- Sommersalat med røkt svineknokke, curry majones og syltede vår grønnsaker. Kr 110.-

- Grønn asparges med hollandes, krutonger og sprøtt bacon.

Kr 110.-

Det viktigste for meg er at du som kunde blir fornøyd og får det du ønsker. Kom gjerne med innspill på hva Du/Dere ønsker.

Slakterens Kjøkken har et stort spekter av forretter. Vi kan også tilpasse forrettene etter sesong.

# JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

**Jens Christian Eide**

Kjøkkensjef

Slakterens kjøkken

[jce@slaktereide.no](mailto:jce@slaktereide.no)

90 86 49 49 / 37 40 34 00

[www.slaktereide.no](http://www.slaktereide.no)