



SELSKAPSMENYER

bordbestilling@ibaren.no / 99 09 33 70

Selskapsmenyene må forhåndsbestilles og det må bestemmes en felles meny til hele bordet.
Det er ikke mulig å kombinere mellom menyene.

1 SELSKAPSMENY 1 (3-RETTERS)

VELG FORRETT, HOVEDRETT OG DESSERT
660,- /PER PERSON
VEG: 475,- /PER PERSON



CAPRESE

Mozzarella, tomat, salsa verde, og fritert kapers, toppet med fritert rispapir.
Mozzarella, tomato, salsa verde, and fried capers, topped with fried rice paper.

CEVICHE (f, so)

Lakseceviche med chili, granateple, mangopuré, yuzu og ingefærdressing. Toppet med gressløk.
Lakseceviche med chili, granateple, mangopuré, yuzu og ingefærdressing. Toppet med gressløk.

PANNESTEKT LAKS (bl, f, m, sel, s)

Pannestekt laks servert med potetpuré, smørdampet spisskål, rogn og fennikel- og reddiksalat. Serveres med gressløksmørsaus.
Pan-fried salmon served with potato purée, butter-poached cabbage, roe, and fennel and radish salad. Served with chive butter sauce.

CHEESEBURGER (h, su, m, e)

Storfeburger med pimiento ost, aioli, chipotle-karamellisert løk og salat. Serveres med pommes frites.
Beef burger with pimiento cheese, aioli, chipotle caramelized onions and lettuce. Served with fries.

OVNSBAKT SØTPOTET (c, se)

Ovnsbakt søtpotet med broccoli, vårløk og ertesalat. Toppet med granateple og ristede cashewnøtter. Serveres med cashew- og rosmarinsaus.
Twice-baked sweet potato with broccoli, spring onions, and pea salad. Topped with pomegranate and roasted cashews. Served with cashews and rosemary sauce.

VEGAN BROWNIE (s)

Vegansk sjokoladebrownie servert med kokossorbet.
Vegan chocolate brownie served with coconut sorbet.

PINA COLADA (h, m)

Pina colada-inspirert dessert med ingefær crumble og kokossorbet.
Pina colada-inspired dessert with ginger crumble and coconut sorbet.

2 SELSKAPSMENY 2 (SMÅRETT/SHARING)

NYT EN HERLIG VARIASJON AV FINGERMAT SOM ER
PERFEKT FOR Å DELE MED HELE GRUPPEN.
495,- /PER PERSON

SHARINGMENY

Vår SHARINGMENY byr på en fristende miks av smaker og teksturer, inkludert surdeigsbrød med aioli, marinerte oliven, Manchego-ost med druer eller sesongens frukt, spekemat, miniterte, sjømatterter, bruschetta, forfriskende salater, og en søt avslutning med Mammass eplekake servert med fløte og ristede mandler.
For de som har spesielle kostholdspreferanser, tilrettelegger vi selvfølgelig så godt vi kan.

3 SELSKAPSMENY 3 (SKALLDYRPLATÅ)

925,- /PER PERSON

SKALLDYRPLATÅ

Opplev en sjømatfest med vår fantastiske skaldyrplata. Serveres i 2 omganger. Dykk ned i lakseceviche, skagenrøre og sprø tempura scampi, hummer, saftige reker og dampede blåskjell. Kombinert med en forfriskende agurksalat, surdeigsbrød og aioli. Et uimotståelig valg for større grupper som ønsker å feire sammen med god sjømat ved vannkanten.

4 NOE GODT TIL MATEN?

Vi tilbyr også muligheten til å kombinere og tilpasse drikkepakker som passer perfekt til ditt måltid. Enten det er en vinpakke som matcher rettene dine, en forfriskende aperitiff for å starte måltidet på riktig måte, eller en avec for å avslutte kvelden, kan vi skreddersy en pakke som passer deres behov og preferanser. Spør oss gjerne for mer informasjon og anbefalinger.