

GRILL PÅ HOTELL JELØY RADIO

Vi dekker festbord med hvite duker i naturskjønne, grønne omgivelser. Utsikten er vakker mot Oslofjorden og Gullholmen. Idyllisk stemning!

Kjøttretter

Entrecôte
Kyllingfilet
Gourmetpølser *1 *3

Tilbehør

Nypoteter med meierismør og havsalt *7
Fransk potetsalat *10
Grønn sesongsalat
Tomatsalat
Smørdampede grønne bønner *7
Oliven
Fetaost *7
Dijon sennep *10
Aioli *3 *7
Urtepesto *7
Tomatpesto
Grissini *1
Nystekt brød, smør *1 *7

Dessert

Friske jordbær (fra naboens gård når moden) med vaniljeis og fløte *3 *7

Kr. 630,- per person

Vi utvider gjerne grillmenyen med følgende delikatesser:

Indrefilet av okse
Hvitvinsdampet utvalg av dagens ferske fisk og skalldyr *2 *4 *12
Koriandermarinerte grønne asparges
Wok-grønnsaker
Tomatsalat med Mozzarella og frisk basilikum *7
Tzaziki

Tillegg kr. 170,-



ALLERGENER

1. Glutenholdig korn (hvete, rug, bygg, havre, spelt, kamut/egyptisk hvete eller hybrider av disse) og produkter fremstilt av glutenholdige korn.
2. Skalldyr og produkter fremstilt av skalldyr.
3. Egg og produkter fremstilt av egg.
4. Fisk og produkter fremstilt av fisk.
5. Peanøtter og produkter fremstilt av peanøtter.
6. Soya og produkter fremstilt av soya.
7. Melk og produkter fremstilt av melk (herunder laktose).
8. Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt/australianøtt) og produkter fremstilt av nøtter.
9. Selleri og produkter fremstilt av selleri.
10. Sennep og produkter fremstilt av sennep.
11. Sesamfrø og produkter fremstilt av sesamfrø.
12. Svoveldioksid og sulfitt i konsentrasjoner på 10 mg/kg eller mer eller 10 mg/l, uttrykt som SO₂.
13. Lupin og produkter fremstilt av lupin.
14. Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr.