

BEST OF ST. ELISABETH'S

5 COURSE TASTING MENU

995 KR

WINE PAIRING

795 KR

AMUSE-BOUCHE

ESPUMA OF POTATOES, WITH WILD VEGETABLES

GLUTEN, LACTOSE, NUTS

DASHI OF NORWEGIAN SHRIMP

SHELLFISH, SEAWEED, SEAFOOD, NUTS

CATCH OF THE DAY, SEASONAL VEGETABLES AND
MUSHROOMS

FISH, MUSHROOMS, LACTOSE

ST. ELISABETH STEAK WITH GREEN VEGETABLES

MUSHROOMS, SULFITE, NUTS

BLACKCURRANT CAKE, WHITE CHOCOLATE CREAM

LAKTOSE

3 COURSE MYSTERY MENU

750 KR

LET US TAKE THE WHEEL, AND GIVE YOU A SURPRISE
GASTRONOMIC EXPERIENCE THAT WILL BLOW YOU AWAY.
ALL WE NEED TO KNOW IS YOUR ALLERGIES, THEN SIT BACK
AND LET US ENTERTAIN YOU!

WINE PAIRING

550 KR

ALLERGENS MAY VARY. PLEASE ASK YOUR WAITER FOR SPECIFIC INFORMATION



DE TRE NONNER

RESTAURANT

ST. ELISABETH SMAKSMENY

5-RETTERS SMAKSPRØVEMENY

995 KR

VINPARING

795 KR

AMUSE-BOUCHE

ESPUMA AV POTET, MED VILT GRØNNSAKER

GLUTEN, LAKTOSE, NØTTER

DASHI AV NORSKE REKER

SKALLDYR, TANG, SJØMAT, NØTTER

DAGENS FANGST, SESONGENS GRØNNSAKER OG SOPP

FISK, SOPP, LAKTOSE

ST. ELISABETH BIFF MED GRØNNE GRØNNSAKER

SOPP, SULFITT, NØTTER

SOLBAERKAKE MED HVIT SJOKOLADEKREM

LAKTOSE

3 COURSE MYSTERY MENY

750 KR

LA OSS TA OVER, OG GI DEG EN OVERRASKENDE GASTRONOMISK
OPPLEVELSE. ALT VI TRENGER Å VITE ER ALLERGIENE DINE, SÅ KAN
DU LENE DEG TILBAKE OG LA OSS UNDERHOLDE DEG!

VINPARING

550 KR

ALLERGENER KAN VARIERE. VENNLIGST SPØR SERVITØREN DIN FOR SPESIFIKK INFORMASJON



DE TRE NONNER

RESTAURANT