



TIPSY
tea

*"A bit like afternoon tea.
But with a tad more focus
on the tipsy part"*

PALMEN

RESTAURANT

TIPSY TEA

595,- per person

POTETCHIPS

med gressløkemulsjon

INNEHOLDER: EGG & SULFIITT

TUNFISK TATAKI

med basilikumemulsjon & syltet rødløk

INNEHOLDER: HVETE, EGG & SULFIITT

CROSTINI

med laksetartar & dillemulsjon

INNEHOLDER: HVETE, EGG, MELK, FISK & SULFIITT

RATATOUILLE

med gressløkkrem

INNEHOLDER: HVETE, EGG & SULFIITT

VITELLO TONNATO

med ytrefilet av kalv & tunfiskrøre

INNEHOLDER: HVETE, EGG & SULFIITT

BIFFBURGER

*med briochebrød, syltet rødløk,
cheddar & grov sennepsemulsjon*

INNEHOLDER: HVETE, EGG, MELK & SULFIITT

GEITOSTTERTE

med sprø Panchetta & fikensyltetøy

INNEHOLDER: HVETE, EGG & MELK

SJOKOLADETRILOGI

Sjokoladekule fylt med mørk, lys og hvit sjokolade fra Valrhona

INNEHOLDER: MELK, EGG & HVETE

MANGO PASSION

Rosettbakkels fylt med mangogelé og dipp av pasjonsfrukt

INNEHOLDER: MELK, EGG & HVETE

MELKEMOUSSE

*3-lags kake med melkemousse tilsatt kanel og sitron,
toppet med crunchy pinjekjernenougat*

INNEHOLDER: MELK, EGG, MANDLER, HVETE & PINJEKJERNER

TEAPOT COCKTAILS

360,- per teapot
(to personer kan dele en teapot)

RABARBRA SOIREE

*Hendrick's Gin, Tio Pepe Fino Sherry, Lime
Cordial, Rabarbra, Selleribitter & grønn te*

ITALIENSK SOLNEDGANG

*Campari, jordbær, Carpano Classico
Vermouth, White Crème de Cacao,
Rooibos te & Prosecco Mionetto*

EPLEHØST

*Calvados, Péré Magloire VSOP,
is-eplecider, saltet karamell,
Verjus & karamell svart te*

NORDISK GLØR

*Drambuie, Noilly Prat Dry Vermouth,
Ardbeg Ten Peated Whisky & Chai te*

COCKTAILS

195,- per cocktail

IBSEN WALK

*Lysholm No.52 akevitt, Tio Pepe Dry Sherry,
eple, pære, sitrus, pastinakk & timian*

INNEHOLDER: SULFITTER

THE PER KROGH

*Beefeater Gin, Noilly Prat,
sitrongress, sitrus, korianderfrø, salvie
& aloe vera-skum*

INNEHOLDER: MELK

*“A bit like afternoon tea.
But with a tad more focus
on the tipsy part”*

PALMEN

RESTAURANT