

MENY



REKER I PRAM 275,-
Flotte reker som serveres med skutebakt loff, sitron, majones og smør. Spis så mye du vil!

CHRISTIAN RADICHS FISKE SUPPE 265,-
Velg mellom kremet eller tomatisert suppe med fersk fisk, skalldyr og sprø grønnsaker. Serveres med deilig skutebakt brød. Denne suppa er vi kjent for, og du kan godt få påfyll!

TAPAS 455,-
Et lett og sommerlig innslag fra de sydlige breddegrader. Marinerte kyllingklubber, bakt sopp, serranoskinke, lun chorizo, saltbakte poteter, dampede blåskjell, reker à la ajillo, krydrede kjøttboller, salater, aioli og skutas focaccia.

SOMMERBUFFET 525,-
Sommerlig buffet med spareribs, friske salater, spekemat, krydret spekepølse, vår egen gravede laks og stekt pepperlaks, dillstuede poteter, pastasalat, skutas hjembakte brød og godt med tilbehør.

RADICHS STORE SKALLDYR BUFFET 635,-
Kanadisk hummer eller fersk sjøkreps (forbehold om tilgjengelighet), reker, krabbeklør, ferskvannskreps, dampede blåskjell og kamskjell. Serveres med salat, aioli og skutas brød.

DESSERTER

Skutas sjokoladecake, serveres med bringebærcoulis og vaniljeis. 95,-
Sesongens bær med vaniljeis. 100,-
Bailey's panna cotta med moccasais og bringebærcoulis. 100,-
Utvalgte oster med rødløkskompott og aprikoser. 155,-

MENY



Våre banjere kan brukes som selskapslokale for inntil 70 personer.
Vi setter gjerne sammen en spesialmeny i samarbeid med deg.
Eksempler på menyer kan være:

FORRETTER

Stekte kamskjell, blomkål/trøffelpuré, ingefærsky.	145,-
Hvitløkstoast med urte/løyromkrem og røkt laks.	125,-
Bouillabaisse, smaksrik suppe kokt på deilige råvarer.	130,-

HOVEDRETTER

Helstekt oksefilet, dagens friske grønnsaker, ovnsbakte poteter og hvitløkssaus.	395,-
Fennikelbakt steinbit, dagens friske grønnsaker, balsamicosirup, potetpuré.	355,-

STUERTENS ANBEFALING

Skutas fantastiske bacalao, laget på de beste råvarer. Må bestilles minimum fem dager i forveien.	495,-
--	-------

DESSERTER

Skutas sjokoladecake, serveres med bringebærcoulis og vaniljeis.	95,-
Sesongens bær med vaniljeis.	100,-
Bailey's panna cotta med moccasais og bringebærcoulis.	100,-
Utvalgte franske og italienske oster, rødløkskompott og aprikoser.	155,-

MED VENNLIG HILSEN

Stuert og kokker om bord
Christian Radich