



SONS OF
NORWAY

proudly presents



en to tre

NORWAY ON A PLATE

Norge på en tallerken

KENT ARNTZEN, Executive Chef

THREE COURSES - SERVED WEDNESDAY-SATURDAY AT 11AM & 12:30 PM

LUNCH

Lunsj

APPETIZER

Forrett

Shrimp "toast skagen" with dill oil & caviar

Reker "toast skagen" med dillolje og kaviar

MAIN COURSE

Hovedrett

Salmon with cucumber salad, potato & Sandefjord butter

Laks med agurk salat, potet & Sandefjordsmør

— OR —

eller

Grilled tenderloin with spinach, onion, beets & red wine sauce

Helstekt indrefilet av okse med spinat, løk, rødbeter & konjakk saus

DESSERT

Chocolate brownie flavored with chili

Brownie tilsmakt chili

