



Generalen Bar & Restaurant



Apéritif

Corvezzo Prosecco	Kr. 85,- gl. Kr. 425,- fl.
La Vielle Ferme Rosé	Kr. 89,- gl. Kr. 455,- fl.
Grapefruit Gin and Tonic	Kr. 105,-
Dry Martini	Kr. 105,-
Manhattan	Kr. 105,-



Program for desember

1. desember Julebord med Torgny Larsson band
2. desember Julebord med Mamma Mia Dinnershow
8. desember Julebord med Torgny Larsson band
9. desember Julebord med Mamma Mia Dinnershow
15. desember 5-retters julemeny
16. desember Førjulsrock med Carbourators og Supernova Downtown
26. desember 2. juledagsfest med Under Cover
29. desember Femtedagsblues med Paul and The Torpedos XL Edition



Forrett

Rakfisk fra Østre Slidre	Kr. 145,-
Lefse, lettsyltet rødløk og bete, dill, smørdampede mandelpoteter og rømme	
Allergen 1,6,7,14	
Akevitt- og dillgravet laks	Kr. 125,-
Rugbrød toast, persille emulsjon, brønnkarse og sennepssaus	
Allergen 1,2,6,7,10,14	
Santa Kristina skinke	Kr. 135,-
Juleeple, rucicola og flatbrød	
Allergen 6,14	



Hovedrett

Pannestekt torsk	Kr. 265,-
Ertepuré, potetmos, bacon og brunet smør	
Allergen 1,7	
Entrecôte	Kr. 285,-
Karamellisert gulrot og rosenkål, hvitløksmør, bearnaisesaus og fløtgratinerte poteter	
Allergen 1,2,14	
Juletallerken	Kr. 315,-
Svineribbe med sprøstekt svor, medisterkaker, surkål, rødkål, kokte poteter og julesaus	
Allergen 1,10,14	

Dessert

Riskrem	Kr. 95,-
Julens favoritt med rød saus og et dryss av pepperkake	
Allergen 1,2,6	
Sjokolade og Grand Marnier mousse	Kr. 95,-
Multesaus, blodappelsinsorbet og karamellisert hvit sjokolade	
Allergen 1,2,4,14	
Ostefat	
Dagens utvalg av oster	Kr. 125,-
Allergen: Spør betjeningen	
Irish Coffee	Kr. 115,-



Allergener

- | | | | | | | |
|-------------|------------|--------------|------------|--------------|-----------|-------------|
| 1. Melk | 2. Egg | 3. Peanøtter | 4. Nøtter | 5. Soya | 6. Gluten | 7. Fisk |
| 8. Skalldyr | 9. Bløtdyr | 10. Selleri | 11. Sennep | 12. Sesamfrø | 13. Lupin | 14. Sulfitt |