

MENY

Luna



lunarestaurant.no



Luna



MENY

HOVEDRETTER

Norske blåskjell..... kr 295

Dampet i kremet sterk saus med 'nduja) og hvitløk. Serveres med fries eller focaccia med husets aioli.

ALLERGENER: LAKTOSE, BLØTDYR

Entrecôte.....kr 465

Med spisskål fra toten, grønn romanesco og valgfri saus.

Velg mellom bearnaise og rødvinsjy.

ALLERGENER: NØTTER, EGG, SULFITT

Ovnsbakt norsk skrei.....kr 465

Med confit av søte tomater, paprika og urter. Serveres med sprø betechips.

ALLERGENER: FISK, LAKTOSE

Lårfilet av kylling fra Hovelsrud gård.....kr 345

Med yoghurt dressing og salat av fennikel, rødløk og granateple.

ALLERGENER: LAKTOSE

Souvlaki.....kr 345

Grillspyd av lam servert med Nyr ferskost fra Grønndalen gård, gresk salat og pita penslet med urtesmør.

ALLERGENER: GLUTEN, LAKTOSE, SESAM

Lunas vintersalat.....kr 295

Serveres med saftig kylling, sprø betechips, mozzarella, tynne skiver av løk, fiken, ristede hasselnøtter og honningvinagrette.

ALLERGENER: NØTTER, SENNEP, LAKTOSE

Til alle hovedretter kan du velge mellom sprø fries eller ovnsbakte småpoteter fra Toten med parmesan.

DESSERT

Gelato all'oliokr 125

Iskrem med mild olivenolje, flaksalt, honning, mandelflak og revet appelsinskall.

ALLERGENER: LAKTOSE, MANDEL, SITRUS

Sjokolademoussekr 145

Med friske bær og sprø sjokoladekrønsj.

ALLERGENER: EGG, NØTTER, GLUTEN, LAKTOSE

Affogatokr 99

En fløyelsmyk vaniljeis fra Kulinaris, badet i rykende varm espresso toppet med krokankrønsj.

ALLERGENER: EGG, MELK

Husets tiramisukr 145

Klassisk oppskrift med mascarpone og espresso.

ALLERGENER: GLUTEN, LAKTOSE, EGG

Søte sorbet-og iskremfristelser fra Kulinariskr 65 pr kule

Spør din servitør om dagens smaker.

Petite fourkr 99

3 stk makroner

ALLERGENER: NØTTER, EGG, MELK, SOYA



Luna



MENY



DELEMENY

— —

Kokkens anbefaling
Kjøkkensjefen setter sammen et utvalg av retter fra menyen som deles ved bordet.
kr 389 pr person

— —

Ost- og spekematfat
Bufar fra Valdresmeieriet, coppaskinke fra Tind, serranoskinke, trøffelost og Godbiten fra Snertingdal Ysteri.
2-3 personer kr 399



SI IFRA TIL SERVTØREN VED ALLERGI ELLER MATINOLERANSE.





Luna



MENY

FORRETTER

Husets focacciakr 119

Med grønn pesto og luftig pisket ricotta.

ALLERGENER: LAKTOSE, GLUTEN, EGG

Husets focacciakr 79

Med aioli

ALLERGENER: LAKTOSE, GLUTEN, EGG

Kamskjell crudo.....kr 189

Råmarinerte kamskjell med frisk appelsin-
vinaigrette, urter og et hint av chili.

ALLERGENER: BLØTDYR, GLUTEN

Karamelliserte fiken.....kr 139

Med portvin, fersk mozzarella og ristede
hasselnøtter

ALLERGENER: LAKTOSE, SULFITT, NØTTER

Sprø pitachips.....kr 119

Med kremet hummus og baba ganoush.

ALLERGENER: SESAM, GLUTEN

Vitello tonnato.....kr 189

Tynne skiver av mørt kalvekjøtt med kremet
parmesandressing, rucicola og pinjekjerner.

ALLERGENER: FISK, NØTTER

PASTA

Carbonarakr 259

Med bufarost fra Valdresmeieriet.

ALLERGENER: EGG, LAKTOSE, GLUTEN

Pappardelle med ragukr 279

Høyrygg av norsk storfe, langtidskokt

i en rik, italiensk kjøttsaus serveres

med bred båndpasta.

ALLERGENER: EGG, LAKTOSE, GLUTEN

Lasagne à la Lunakr 279

Vår signaturlasagne servert med frisk grønn
salat og aromatisk olivenolje av høyeste
kvalitet.

ALLERGENER: EGG, LAKTOSE, GLUTEN

Tagliolini med
norske blåskjellkr 259

Tynn delikat båndpasta, dampede blåskjell,
søte cherrytomater, frisk persille og et
hint av sitron.

ALLERGENER: EGG, GLUTEN, BLØTDYR

BARNEMENY

Lasagne

Vår signaturlasagne med cherry-
tomater og stjernagurk.

ALLERGENER: EGG, LAKTOSE, GLUTEN

Spaghetti marinara

Klassisk spaghetti med enkel
tomatsaus.

ALLERGENER: EGG, LAKTOSE, GLUTEN

Fries med eller uten ost

Barna velger mellom vanlig fries
eller gratinerte fries med ost.

Barnesouvlaki

Små kyllinggrillspyd med dressing,
pitabrød og stjernagurk.

ALLERGENER: GLUTEN, LAKTOSE, SESAM

Alle retter kr 99