

Allergener /inneholder	Forretter:		Allergener /inneholder	Desserter:	
2,1,7	Kongekrabbe Servert med trøffelmajones, butterdeig og en smak av appesin.	Kr 125,-	7	Pannecotta multe, fløtekaramell	Kr 90,-
4,7,8	Gravet Laks Eple gravet laks, fersk ost og honning hasselnøtter.	Kr 90,-	6,7	Konfektkake chili bringbær balcamico, mascapne	Kr 95,-
1,7	Carpaccio Reinsdyr carpaccio, tyttebær og granskudd sirup, røros rømme, flatbrød og vellagret ost .	kr 115,-	7,8	Trifle Sesongbaserte smaker.	Kr 79,-
7,8	Fjøla Div utvalg av kvalitets spekemat og annet kjøtt serveres med diverse tilbehør, dipp, salat, brød og aioli. Flott som en dele forret.	kr 145,-	7	Hjemmelaget is Utvalg av iskrem og sorbet	Kr 85,-
	Hovedretter:		1,3,5,7,8	Dessert plate Diverse utvalg av desserter.	Kr 115,-
7,12	Andelår Confitert andelår servert med balsamico og bringbær sjy, sellerirot pure med fønix, og toppes med credite.	kr 245,-		Vin: Mineralvann fl Safteriet fl	fl. kr 45,- kr 52,-
4,7,14	Torskefilet Serveres med blåskjell, reke, rogn, kapers, tyttebær , langtids bakte gulerøtter og knuste poteter.	kr 225,-		Vin: Husets hvitvin Husets Rødvin	glass kr 89,- kr 89,-
7,12	Grillet kalve Entrecotè Servert med trøffel og kantarellsmør, grillede grønnsaker, kirsebær glase, serveres med knuste poteter	Kr 299,-		Øl : Stella, Belgisk lys lager Carlsberg	flaske kr 435,- kr 435,-
7,12	Pigwings på vår måte Øl braisert, servert med coleslaw, søtpotet pommes frites og aioli	Kr 245,-		Fra vårt eget bryggeri: Brown Ale India Pale Ale 4 Korn stout House beer Hvete Ale	0,4 l Kr 90,- kr 85,- kr 117,- kr 119,- kr 127,- kr 125,-
4,7,14	Skalldyrsuppe Kokt på sjøkreps og hvitvin, serveres med friske råvarer, vårt eget brød og nyrørt aioli.	Kr 180,-			

Allergener:

1. Kornslag som inneholder gluten.
2. Skalldyr og produkter fremstilt av skalldyr.
3. Egg og produkter fremstilt av egg.
4. Fisk og produkter fremstilt av fisk.
5. Peanøtter og produkter fremstilt av peanøtter.
6. Soyabønner og produkter fremstilt av soyabønner.
7. Melk og produkter fremstilt av melk (herunder laktose).
8. Nøtter, dvs. mandler, hasselnøtter, valnøtter, kasjunøtter, pekannøtter, paranøtter, pistasienøtter, macadamianøtter, og produkter fremstilt av slike nøtter, unntatt nøtter som brukes til fremstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol.
9. Selleri og produkter fremstilt av selleri.
10. Sennep og produkter fremstilt av sennep.
11. Sesamfrø og produkter fremstilt av sesamfrø.
12. Svoveldioksid og sulfitter i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller 10 mg/liter som totalt SO₂ som skal beregnes for produkter slik de frembys for konsum eller slik de rekonstitueres i samsvar med produsentens anvisninger.
13. Lupin og produkter fremstilt av lupin.
14. Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr.
14. Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr. 1) Gjelder også produkter fremstilt av disse, dersom det ikke er trolig at den bearbeidingen de har gjennomgått, øker den allergifremkallende evnen som EFSA har fastsatt for produktet de stammer fra

Vi ønsker og utvikle oss, og er derfor takknemlige for tilbakemeldinger.



PROVIAN TEN er et kulinarisk verksted med eget bryggerhus og brenneri, bageri og kaffebrenneri, restaurant og håndverksaktiviteter.



PROVIAN TEN

KULINARISK VERKSTED FOR ALLE SANSER

Kveldsmeny

