BRO

Bro kystgastronomi

Grillet dexterfe fra vigra
Blomkarse – kjernemelk - oksemarg

Grillet purreløk og Kalix løyrom
Purreløk og gressløk – hasselnøtter – sort hvitløk – potet og klippfisksuppe

Skrei på to måter
Røkt torskehode
Østerssopp – bergamotsitrus – kålrot
***
Skrei rygg
Brokkolini – røkt og tørket torskerogn – røkt blåskjellsaus

Grillet lam
Grillet vinterkål – beter og bringebær – kremet steinsopp

Nyr & einer
Melkeis – brent eine - sitronverbena

Legg til

Østers | 49,-

Sort trøffel | 160,-

BrO

3 - 5 - 7

3 retter 850,- | vinpakke 545,-
Okse fra Vigra – Skrei loin / Grillet lam - dessert

5 retter 995,- | vinpakke 895,-
Okse fra Vigra – purre og løyrom - skrei på to måter – lam - dessert

7 retter 1395,- | vinpakke 1050,-
En komplett kystgastronomisk opplevelse

A la carte

Grillet Dexterfe fra Vigra
Blomkarse - kjernemelk – oksemarg
219,-

Sjøkreps fra Misund
Syrlig fennikel – surdeig med Iberico belotta - bisque
310,-

Piggvar
Bakt Sellerirot med amalfisitron – mousselinesaus - oksemarg
495,-

Klippfisk gran reserva
Kremet blomkål - granskudd - trøffeltang
595,-

Sunnmørske sveler
Fløteis med brunet smør- brunost toffee – hasselnøtt - solbær
225,-

BRO

Bro's costal gastronomy

Grilled tartar of local beef
Nasturtium – buttermilk – bone marrow

Grilled leeks and Swedish caviar
Leeks and chives –hazelnuts – black garlic – dried cod and potato soup

"Skrei" two ways
Smoked cod head
Oyster mushroom - bergamot - Kohlrabi
"Skrei" loin (local cod)
Brokkolini - dulce - cured cod roe - smoked mussel sauce

Grilled lamb
Winter cabbage – beets og raspberries – creamy porcini sauce

Nyr cream cheese & juniper
Milk ice cream – juniper – lemon verbena

Add ons

Oysters | 49,-

Black truffles | 160,-

BrO

3 - 5 - 7

3 course 850,- | wine pairing 545,-
Beef tataki – skrei loin /grilled lamb - dessert

5 course 995,- | wine pairing 855,-
Beef tataki –leek and caviar - skrei two ways– lamb - dessert

7 course 1395,- | wine pairing 1050,-
A complete costal gastronomy experience

A la carte

Grilled tartar of local beef
Nasturtium – buttermilk- bone marrow
219.-

Langoustine from Midsund
Pickled fennel –sourdough with Iberico belotta - bisque
310,-

Turbot
Baked celleriack – mousselinesauce - bonemarrow
495,-

"Klippfisk gran reserva"
Local salted aged cod
Cauliflower - salted lemon - pine shoots - truffle seaweed
595,-

«Sunnmørske sveler»
Local "pancakes" - brown butter ice cream – brown cheese toffee – hazelnut -black currants
225,-