Aas Bistro

KLASSISKE JULERETTER

Klassisk Juletallerken kr. 469
Saftig ribbe med sprø svor, smakfull julepølse og tradisjonell medisterkake. Serveres med amandinepoteter, hjemmelaget rødkål med fiken, fyldig julesaus, rørte tyttebær og grov sennep.
#Melk, Sennep, Sulfitt

Ribbe tallerken kr. 379
Saftig ribbe med sprø svor (ca. 200 g), servert med kokte poteter, stekte epler, fyldig julesaus, rørte tyttebær, grov sennep og hjemmelaget rødkål med fiken. *#Melk, Sennep, Sulfitt*

Pinnekjøtt kr. 519
Tradisjonelt norsk pinnekjøtt av lam (350–380 g), dampet til det er mørt og saftig. Serveres med hjemmelaget, kremet kålrotstappe og kokte poteter. *#Melk*

Julekombo tallerken kr. 549
Det beste fra norsk juletradisjon på én tallerken! Mørt pinnekjøtt, saftig ribbe med sprø svor og julepølse. Serveres med hjemmelaget rødkål, kremet kålrotstappe, småpoteter, fyldig julesaus og rørte tyttebær. *#Melk, Sennep, Sulfitt*

Lutefisk kr. 549
Tradisjonell norsk lutefisk servert med ertepuré, fyldig sennepssaus med brunost og sirup, sprøstekt bacon, baconfett og kokte poteter.
#Melk, Fisk, Sennep

Må forhåndsbestilles innen kl. 16.00 dagen før servering.

DESSERT

Riskrem kr. 125
med mandler og rød saus *#Melk, Nøtter*

Julemeny 1

Hovedrett-

Klassisk Juletallerken
Ribbe ca 200 gr, 2 x medisterkake, 1 x julepølse
#Melk, Sennep, Sulfitt

Dessert-

Riskrem
Med mandler og rød saus
#Melk, Nøtter

2-RETTERS JULEMENY

585 KR Per PERSON

Julemeny 2

Hovedrett-

Pinnekjøtt
Pinnekjøtt av lam, serveres med deilig kålrotstappe, kokte poteter
#Melk

Dessert-

Riskrem
Med mandler og rød saus
#Melk, Nøtter

2-RETTERS JULEMENY

635 KR Per PERSON

EXTRA

- **Ribbe (100 g)** - **kr. 150**
- **Medisterkake** - **kr. 50**
- **Julepølse** - **kr. 50**

Aas Bistro

CLASSIC CHRISTMAS DISHES

Traditional Christmas Plate kr. 469
Juicy roasted pork belly with crispy crackling, traditional Christmas sausage and Norwegian pork meatball. Served with Amandine potatoes, homemade red cabbage with figs, rich Christmas gravy, lingonberry preserves and wholegrain mustard.
#Milk, Mustard, Sulphite

Pork Belly Plate kr. 379
Approx. 200 g roasted pork belly served with boiled potatoes, caramelized apples, Christmas gravy, lingonberry jam, coarse mustard, and homemade red cabbage with figs
#Milk, Mustard, Sulphite

Cured Lamb Ribs (Pinnekjøtt) kr. 519
Traditional Norwegian cured lamb ribs, 350–380g, served with creamy mashed rutabaga and boiled potatoes *#Milk*

Christmas Combo Plate kr. 549
Tender pinnekjøtt, juicy roast pork, Christmas sausage, served with red cabbage, rich Christmas gravy, lingonberry compote, and baby potatoes.
#Milk, Mustard, Sulphite

Lutefisk kr. 549
Traditional Norwegian lutefisk served with pea purée, rich mustard sauce with Norwegian brown cheese and syrup, crispy bacon, bacon drippings and boiled potatoes.
#Milk, Fish, Mustard

Pre-order required by 4 PM the day before dining.

DESSERT

Rice Cream kr. 125
With almonds and red sauce
#Milk, Nuts

Christmas Menu 1

Main Course:
Classic christmas Plate
Roast pork approx. 200 g, 2 x meatballs, 1 x Christmas sausage
#Milk, Mustard, Sulphite

Dessert:
Rice Cream
With almonds and red sauce
#Milk, Nuts

2-COURSE CHRISTMAS MENU
585 kr/person

Christmas Menu 2

Main Course:
Cured Lamb Ribs
Salted lamb served with delicious rutabaga mash and boiled potatoes
#Milk

Dessert:
Rice Cream
With almonds and red sauce
#Milk, Nuts

2-COURSE CHRISTMAS MENU
635 kr/person

EXTRA

- **Roast Pork (100 g) - kr. 150**
- **Meatball - kr. 50**
- **Christmas Sausage - kr. 50**