HORISONT
BAR & BISTRO

À la carte

DISHES FOR THE TABLE · PAELLA · DESSERT

SALADS & VEGETABLES

Radicchio and Castelfranco 125 kr.
Feta · caper berries · radish · toasted pistachios · wild rose vinaigrette

Grilled broccolini "Caesar" 115 kr.
Bagna càuda · aged Comté · crispy buckwheat · lemon confit

Salt-baked celeriac 145 kr.
Trumpet mushrooms · truffle · pearled spelt · mushroom broth

PASTA

Tagliatelle 178 kr.
Crab · Saffron · tarragon · piment d'Espelette

Cappellacci 165 kr.
Pumpkin · ricotta · salsa al limone · capers · sage

MEAT

Beef tartare 158 kr.
Herb mayonnaise · caper berries · French fries · salad

Veal roasted pink 235 kr.
Grilled broccolini · carrot purée · confit borettane onions · long pepper sauce

FISH & SEAFOOD

Baerii caviar · 15 g 375 kr.
Blinis · crème fraîche · egg yolk · egg white · shallot · chives

Sea bass ceviche 138 kr.
Hibiscus · grapes · piment d'Espelette · olive oil

Langoustine tempura 138 kr.
Sauce Américaine · piment d'Espelette · lemon

Redfish 225 kr.
Mussels · braised fennel · spinach beurre blanc · thyme

Moules marinières 145 kr.
Mussels steamed in white wine with herbs

Bretagne's fish soup 225 kr.
Redfish · Mussels · langoustine · squid

EXTRAS

Baerii caviar · 10 g 125 kr.
Added to your dish

Focaccia · 2 pieces 45 kr.
Mediterranean butter

French fries 45 kr.

Paella · minimum 2 guests · 285 kr. per person

Paella rice · squid · langoustine · Mussels · Saffron · lemon

CHEESE & DESSERT

Three European cheeses 145 kr.
Apple and rosemary compote · butter-fried rye bread

Baba au Champagne 155 kr.
5 g Baerii caviar · lemon Chantilly

Affogato 105 kr.
Vanilla ice cream · espresso · salted caramel · caramelised hazelnut

Petits fours · 3 varieties 78 kr.
Macaron · canelé · madeleine

Fig 125 kr.
Madeira · olive ice cream · ricotta cream · pistachio

Ice cream selection 25 kr.
Chocolate · berries · vanilla. Price per scoop

PLEASE ASK OUR TEAM ABOUT ALLERGENS AND DIETARY REQUIREMENTS