

BAKU

JULEMENY

FORRETTER

Fiskesuppe 155,-
en fransk asiatisk crossover,
laget på kokosmelk, servert med rød og hvit fisk, scampi
og grønnsaker

Pannestekte kamskjell 135,-
med blomkål, jordskokk, ristede gresskarfrø, bacon og ruccolasalat

Røkt andebryst 145,-
Balsamicomarinerte cherrytomater, plommer,
søtpotetpuré og salat

Rakfisktartar 160,-
Servert på rugbrød med syltet rødbet, fennikel, småløk og gulrot,
hjemmelaget eplemos med vanilje og løkpuré

HOVEDRETTER KJØTT

Indrefilet av okse 280,-
Servert med sellerirotkrem, honning-glaserte gulerøtter,
demi glace og karamelliserte poteter

Skogsbærdampet hjortefilet 325,-
Servert med syltet rødkål, pastinakkpuré, skogsbærsaus
og karamelliserte poteter.

Juletallerken 245,-
ribbe, medisterkaker, medisterpølse,
surkål, tyttbær, brun saus og kokte mandelpoteter

Pinnekjøtt 275,-
med vossakorv, rotmos og kokte mandelpoteter

HOVEDRETTER FISK

Ovnsbakt torskerygg 285,-
Servert med kremede limabønner, ristet røkt bacon
og karamelliserte poteter.

Lutefisk 335,-
servert to ganger
med ertestuing, baconsmør, sennepssaus
og kokte mandelpoteter

HJEMMELAGEDE DESSERTER

Dessert tapas 135,-
Anretning av små, søte fristelser fra kjøkkenet

Riskrem 95,-
Servert med karamellisert mandel- og bringebærsaus

Multepavlova 140,-
Marinerte multer med marengs og vaniljekrem

BARSNACKS

Baku's ristede mandler 45,-
Både salte og kandiserte.

Baku's hvitløk- og urtemarinerte oliven 45,-