



ENGØ GÅRD

PILEREDET

HØST 2026

31/8-7/11

À LA CARTE

Ikke tilgjengelig på lørdager

FORRETTER

CARPACCIO M	265
Trøffelmajones, parmesan og ruccola	
BURRATA & AUBERGINE M	265
Syltet agurk, tørkede tomater og basilikum	
ANTIPASTI Su, G(hvete), M	325
Ost, mortadella, salami, parmaskinke, oliven, grillede grønnsaker, foaccia og olivenolje	
GRAVET KVEITE M,F	265
Syltet reddik, pepperrot, rømme og surdeigskrutonger	

ENGØS HJEMMELAGDE PASTA

PAPPARDELLE E,G(hvete), M,N(hasselnøtter)	Liten 325 Stor 355
Villsvinragu, fritert salvie, parmesanskum og karamelliserte hasselnøtter	
TRØFFELPASTA E,G(hvete),M	Liten 265 Stor 325
Spaghetti med trøffelsaus og fersk trøffel	

HOVEDRETTER

STEAK AU POIVRE M,Su	545
Indrefilet med skinny fries, grønn salat og grønn peppersaus	
ENGØS PORCHETTA M	495
Bønneragu, tørkede tomater og svart hvitløk	
DAGENS FISK F	425
Spør din servitør	

DESSERT

SJOKOLADE & GRESSKAR G(hvete), M,E	225
Sjokoladekake, gresskarmarmelade og krydret rømmeis	
CRÈME BRÛLÉE E,M	195
OSTEVOGN L,G(hvete),N,Su	295
Utvalg av sesongens oster	

ALLERGENER

G = Gluten, **S** = Skaldyr, **E** = Egg, **F** = Fisk, **P** = Peanøtter, **So** = Soya, **N** = Nøtter, **C** = Selleri, **Sp** = Sennep, **Se** = Sesam, **Su** = Sulfitt, **Lu** = Lupin, **B** = Bløtdyr, **M** = Melk
Alle viner inneholder sulfitter

SIGNATURMENY

* = 5-retters Engømeny

AMUSE BOUCHE *
En smakebit av sesongens råvarer
x
GRAVET KVEITE *
Syltet reddik, pepperrot, rømme og surdeigskrutonger
Anbefalt vin: Henry Natter Sancerre 2025
F,M,G(hvete)
SJØKREPS
Braisert spisskål, vadouvangranola og gulrotsmør
Anbefalt vin: Schloss Lieser Piesport Goldstück Riesling Trocken 2021
S,M,N(pistasj)

SOPP FRA RØD GÅRD *
Stekt og marinert sopp med trøffelpuré, yuzu og rugkjeks
Anbefalt vin: Jean Geiler Cremant d'Alsace Brut Blanc De Noirs
G(hvete,rug),M

GRANITÉ
Beter og lime
x

ENGØS PAPPARDELLE
Villsvinragu, salvie, hasselnøtter og parmesanskum
Anbefalt vin: Litina Barbera d'Asti Superiore 2021
G(hvete),E,M,F,N(hasselnøtt)

ENGØS PORCHETTA *
Bønneragu, tørkede tomater og svart hvitløk
Anbefalt vin: Fèlsina Berardenga Chianti Classico Riserva 2021
M,Su,Sp

OSTEVOGN
Utvalg av sesongens oster
Anbefalt vin: Riesling Spätlese, Champagne eller portvin
L,G(hvete),N,Su

SJOKOLADE & GRESSKAR *
Sjokoladekake, gresskarmarmelade og krydret rømmeis
Anbefalt vin: Fèlsina Vin Santo del Chianti Classico 2017
G(hvete),E,M

5-retters Engømeny - 1 095,- per person
Anbefalt vinmeny - 845,- per person
9-retters gourmetmeny - 1 695,- per person
Anbefalt vinmeny - 1 395,- per person