VILLA BEKK

anbefaler

DESEMBER 2026

CERVO 3 retter 835,-

ØRRET CARPACCIO
Røkt ørretcarpaccio med ristede pistasjnøtter, basilikum majo, ørret rogn og syltet fennikel (E, F, PN, SU, SE)

HJORTEFILET
Grillet indrefilet av hjort med honning og sennep saus, pastinakk pure, blomkål, rødkål med rosiner, stekt søtpotet og fritert pastinakk (M, SE, S, SU)

SEMIFREDDO
Italiensk isdessert med multer og aprikos, serveres med italiensk krem med safran, hvit sjokolade og ristede mandler (E, M, SU, MA)

ANATRA 3 retter 835,-

SUFFLÈ
Lunet soufflé med stekt sopp og ostefondue (K1 E, M, SU)

ANDEBRYST
Pannestekt andebryst med crispy skinn, serveres med appelsinsaus, lett salat, anna potet, røkt scamorzakrem og maraschino kirsebær (M, S, SU, SE)

CREME BRULEÈ
Creme Bruleé med multer og lakka likør, serveres med bær (M, E, SU)

HALIBUT 3 retter 835,-

OKSE CARPACCIO
Carpaccio av oksefilet med ruccola, syltede rødbeter, parmigiano, kapers og ansjoskrem (M, PK, F, E, SE)

KVEITE
Ovnsbakt kveite med potetpuré, krispy fiskeskinn, sitron gele, persille og rødløk ekstrakt, balsamico perler, svart oliven crumble og ørret rogn (F, SU, M)

MOUSSE
Luftig italiensk sjokolade mousse serveres med pasjonsfrukt coulis, sjokolade crunch og friske bær (E, M)

VEGETARISKE ALTERNATIVER

LA BURRATINA
Myk italiensk ost toppet med pinjekjerner, serveres med marinert paprika carpaccio, mørk kirsebær eddik og basilikum olje (M, SU, PK, SO)

RAVIOLO DI RICOTTA
Pastaputer fylt med ricotta, pecorino og sitron, serveres med safran- og tomat saus (K1, M, E)

For det hyggelige fellesskapet rundt bordet og av praktiske hensyn, ønsker vi at alle i selskapet har lik meny.
En gruppe på 10 personer eller flere kan maks velge fra 2 forretter, 2 hovedretter og 2 desserter
Vi tilpasser med hensyn til allergener.
Du kan endre til 4 retters meny ved å legge til en liten ostetallerken 165,-
Barn under 12 år: pasta med tomatsaus og kjøttboller, Barnebiff med pommes frittes
Grupper på 10 personer eller flere: må gjøres opp på en regning

---

Andre forretter:

OST OG SKINKE
En seleksjon av husets skinker, salami og oster (M, K1, SU, SF), deles av to.

ØSTERS
på bestilling (50,-)
(BL, SU)

Andre Hovedretter:

KYLLING BRYST (meny 725,-)
Pannestekt kyllingbryst med potetpuré, krispy pancetta, grønnsaks- chips, serveres med sitronsaus med kapers, chili og ingefær
(M, SU, S, K1)

OKSEFILET (meny 865,-)
Grillet indrefilet av okse med husets pepper-saus, karamellisert sellerirotpuré med urter, anna potet, brokkolini og asparges
(M, SU, S, SE)

Andre desserter :

TIRAMISÙ
Savoiardi kjeks med mascarponekrem, amaretto-likør, og kakao (SU, K1, E, M, N).

ISKREM OG SORBET (M)

ALLERGENER ER MERKET I MENYEN MED FØLGENDE FORKORTELSER:
(F) FISK | (K) KORNSLAG | (K1) HVETE | (K2) BYGG | (E) EGG | (M) MELK | (SK) SKALLDYR | (SU) SULFITT | (S) SELLERI | (PN) PISTASJNØTTER
(VN) VALNØTTER | (PK) PINJEKJERNER | (P) PEANØTTER | (SO) SOYA | (SE) SENNEP | (BL) BLØTDYR | (L) LUPIN | (SF) SESAMFRØ | (HZL) HASSELNØTTER

- Selskapsmeny -

EN SMAK AV ITALIA

Villa Bekk | Bærumsveien 212, 1357 Bekkestua | mobil: +47 919 03 016 | post@villabekk.no
villabekk.no | facebook.com/villa-bekk | instagram: villabekk