

Jossa mat og drikke endrer menyen basert på de råvarene som er tilgjengelig, og ut ifra hvor Jossa reiser på tur. For tiden er Jossa lokalisert i Norge og lager retter med råvarer fra Skjølberg Søndre, Fannremsgården, Trondheimsfjorden og Vår egen hage.

## SMÅRETTER

### Andeleverparfait med solbærgelé

(egg, melk, gluten)

120,-

### Rosettbakkels med rognkjeksrogn og rømme

(gluten av hvete, melk, fisk, egg)

2stk 180,-

### Soppsuppe med chevre og surdeigspasta

(gluten av hvete, melk, egg)

120,-

### Makrellkrem med pepperrot, rømme og bete

(gluten av hvete, melk, fisk)

120,-

### Tartar av villkveite med speket eggeplomme og agurk

(gluten av hvete, fisk, egg)

160,-

### Tartar av grillede rødbeter med løkterte

(egg, melk, gluten)

130,-

## VÅR ANBEFALING

### Dagens rett

Serveres mellom 16:00 - 19:00

200,-

### Kjøkkenets 4-retter

(Kan tilpasses allergier)

500,-

## DESSERTER

### Brøduppuding med salt karamell

(gluten av hvete, melk, egg)

120,-

### Bringebær *pâte de fruit*

(gluten av hvete, melk)

120,-

## HOVEDRETTER

### Rødbete, fermentert kirsebær og spiret svedjerug

(gluten av rug, egg)

180,-

### Gulrot fra Skjølberg Søndre, tindved og bygg

(gluten av bygg)

180,-

### Selleri, hasselnøtt og sopp

(selleri, nøtt)

180,-

## TILVALG

### Confitert andelår fra Holte gård

100,-

### Svinekjake

80,-

### Villfanget hvit fisk

80,-