

# BRASSERIE

## RESTAURANT

# TWIST

## ASIA

Kamskjell\* **166,-**

Xo\*\*, sprø salat  
(1-b, 2, 7, 11, 12, 14)

\*Fra Norskehavet

\*\*Hjemmelaget skaldyrsaus fra provinsen Guangdong i Kina

Kveite\* **187,-**

Uchiki kuri\*\*, havtang  
(1-b, 3, 4, 6, 7, 11)

\*Fra Norskehavet, skrei fra sesong  
\*\*Gresskar fra Hokkaido i Japan

Wagyu\* **345,-**

Soyabønner, shimeji  
(1-b, 3, 6, 10)

\*80g Wagyu biff fra Miyazaki Prefecture på øya Kyushu i Japan, Grade A5, BMS10 (beef marble score)

## VEGETAR / VEGANSK

Cannelloni\* **145,-**

Fersk trøffel, beter  
(1-b, 9)

\*Hjemmelaget

Rutabaga\* **160,-**

Sopp, hvitløksmør  
(7, 9)

\*Kålrabi

## SKANDINAVIA

Kaviar\* **172,-**

Pute, rømme\*\*  
(1-b, 4, 7, 10, 12)

\*Fra Kalix i Sverige

\*\*Fra Rørosmeieriet

Kongekrabbe\* **264,-**

Semule\*\*, salturt  
(1-b, 2, 7, 12)

\*Fra Norskehavet

\*\*Mikset med pamesan på geitemelk fra Bryn Gardsmeieri

Reinsdyr\* **208,-**

Einebær, rosenkål  
(7, 9, 12)

\*Fra Stensaas Reinsdyrslakteri på Røros

## SØTT

Matcha

Persimon, yuzo  
(1-b, 3, 7)

Multe\*

Kulturmelk, brunet smør  
(1-b, 7)

\*Plukket av Radisson Blu's Security Manager (M.E) på grensen mellom Norge og Sverige

Macadamia

Wattleseed\*, mango  
(1-b, 3, 7, 8-g)

\*Akasiefrø

## AUSTRALIA

Sjøkreps\* **202,-**

Kilpatrick\*\*, gems  
(1-b, 2, 4, 7, 9, 12)

\*Fra Norskehavet

\*\*Hjemmelaget australsk saus laget med bacon av frilandsgris fra Kilde gård i Nybergsund

Ørret\*/Røye\* **199,-**

Gulrot, Vegemite\*\*  
(2, 4, 7, 11)

\*Fra Hardanger/Sirdal

\*\*Hjemmelaget australsk gjærekstrakt

Vaktel **214,-**

Pepper\*, beter  
(7, 9, 12)

\*Fjellpepper fra Tasmania

## TIPS

Det anbefales å bestille 3 Twist retter per person.

Avslutt måltidet med en liten søt overraskelse som kan bestilles som en sharing plate for minimum 2 personer til 65 kr per person.

\*ALLERGENER: 1. Gluten: a) Semule b) Hvete c) Rug d) Bygg e) Havre f) Emmer g) Spelt h) Khorasan i) Urkorn 2. Skaldyr: 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtter 6. Soyabønner 7. Melk (laktose) 8. Nøtter a) Mandler b) Hasselnøtter c) Valnøtter d) Pekannøtter e) Pistasjønøtter f) Paranøtter g) Macadamianøtter h) Kåsjønøtter i) Muskatnøtt j) Pinjekjerner 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Svoveldioksid og sulfitter 13. Lupiner 14. Bløtdyr

\*ALLERGENES: 1. Gluten a) Semolina b) Wheat c) Rye d) Built barley e) Oat f) Buckwheat g) Spelled h) Khorasan i) Urkorn 2. Shellfish 3. Egg 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy Beans 7. Milk (Lactose) 8. Nuts a) Almonds b) Hazelnuts c) Walnuts d) Pecan nuts e) Pistachios f) Brazil nuts g) Macadamia nuts h) Cashew nuts i) Nutmeg j) Pine nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulphur Dioxide 13. Lupines 14. Mollusks