

JUL HOS YO'S BY THE RIVER

Vil du feire julebord på en koselig, intim plass med deilig mat og drikke?

Yo's by the River nærmer seg sitt andre år i Os. I år ønsker vi å fokusere på å levere enestående julemat. Vi kan ta imot små grupper på 8 personer i vårt private rom komfortabelt eller opptil 30 personer i hovedspiseområdet vårt.

Med Yolandis erfaring som stylist, interiørdesigner og kokk, streber vi etter å gjøre dette til en uforglemmelig opplevelse med vakkert dekorerte bord og fantastisk mat!

Det kan være kaldt ute, men inne i Yo's er det stilig, vakkert og koselig. Det er så mye mer enn en vin- og cocktailbar! Selv om vi er kjent for våre deilige og godt presenterte cocktails, gir vi 100 % til alt vi gjør, inkludert maten og servicen vår.

Denne julesesongen vil vi dele menyen mellom lunsjtid og kveldsservering. Reservasjoner må være mottatt minst 5 dager før for å sikre at kjøkkenet vårt kan bestille de ferskeste ingrediensene.

Lunsj

Fra tirsdag til søndag (12:00 – 17:00)

Reservasjoner åpner fra 22. oktober – 21. desember

Middag

Fra søndag til torsdag (18:00 – 24:00)

Merk at disse tidene kun gjelder julebordmeny reservasjoner.

JUL LUNSMENY

Våre vegetariske kunder kan også velge fra Tapas Meny (alternativ 4)

- **Moules Frites** – Dampet blåskjell (0,5 kg) i mild asiatisk buljong, servert med pomme frites.
Inneholder: Fisk, sulfitter, melk, bløtdyr, soyabønner **260,-**
- **Cæsarsalat** – Serveres med kylling, bacon, parmesan, krutonger og hjemmelaget Cæsardressing.
Inneholder: egg, fisk, hvete, rug, bygg, nøtter, melk, sulfitter **285,-**
- **Fransk løksuppe** – Serveres med gruyere og nybakt baguette
Inneholder: gluten, melk, selleri, kalvekjøtt **249,-**
- **Bobotie** – En tradisjonell sørafrikansk rett med kjøttdeig tilberedt i en søt karrisaus, servert med gul ris og tomatsalsa.
Inneholder: egg, kjøtt, hvete, nøtter, melk, sulfitter **285,-**
- **Soppravioli** – Soppravioli med ristede pinjenøtter og salviebrun smørsaus. (vegetarisk)
Inneholder: egg, hvete, nøtter, melk **249,-**
- **Hjemmelaget vaniljeis** – med saltet karamellsaus
Inneholder: melk, egg **125,-**
- **Hjemmelaget karamellpudding**
Inneholder : melk, egg **185,-**

JULEMIDDAGSMENY

TRADISJONELL NORSK MENY (ALTERNATIV 1)

Forretter (velg mellom to retter)

- **Hjemmelaget Sild på rugbrød**

Inneholder : Fisk, hvete, rug, bygg

- **Lutefisk med tilbehør**

Inneholder: Egg, fisk, hvete, havre, selleri, krepsdyr, bløtdyr, sennep, melk

Hovedrett (velg mellom to retter)

- **Pinnekjøtt med tilbehør** – Serveres med poteter, julepølse, moste rotgrønnsaker og persillesmørsaus.

Inneholder: melk, kjøtt

- **Svinne ribbe med tilbehør** – Serveres med sursøt stekt rødkål, ristede poteter i andefett, saus, honningssurte epler, svsker og løk

Inneholder: melk, selleri, kjøtt

Dessert (velg mellom to retter)

- **Hjemmelaget karamellpudding**

Inneholder: melk, egg

- **Hjemmelaget vaniljeis med saltet karamellsaus**

Inneholder: melk, egg

885,- per person.

SØR-AFRIKANSK JULEFEST (ALTERNATIV 2)

I Sør-Afrika er det sommer i Julesesongen, og de fleste vil ha en BBQ på dagen. Men i familien min bidrar alle til en mer formell lunsj, som britene. Eventuelle rester slukes på 2. juledag (26. desember) med noen ekstra salater og søte godbiter.

Forretter (velg mellom to retter)

- **Biltongpate med knekkebrød og tyttebærsaas** - Biltong ligner på beef jerky men vi bruker forskjellige krydder. Den tørkes og rives deretter for å lage denne patéen.
Inneholder: melk, kjøtt, sulfitter, hvete, havre, bygg
- **Bobotiefilo-pakker med epleringchutney og en grønn sidesalat** – Hakket biff laget med en mild søt karrisaas.
Inneholder: melk, kjøtt, sulfitter, hvete, havre, bygg, egg, nøtter, sennep

Hovedrett (velg mellom to retter)

- **Lammeskanker** – Langsamt stekte lammeskanker i tomatsaus servert med kremet potetmos og sesongens grønnsaker.
Inneholder: melk, kjøtt, sulfitter, hvete, havre, bygg, egg, nøtter, sennep
- **Brandy Glazed Gammon** – Serveres med ristede poteter, glaserte gulrøtter og sennepssaas.
Inneholder: melk, kjøtt, selleri, sennep

Dessert (velg mellom to retter)

- **Cape Brandy Pudding** – Også kjent som tipsy terte servert med vaniljeis og en konjakksaus.
Inneholder: melk, hvete, havre, bygg, egg, nøtter
- **Christmas Trifle** – Dette er sannsynligvis den mest populære desserten i julen i Sør-Afrika. Laget med lag av frukt, bær, pekannøtter, vaniljesaus og krem.
Inneholder: melk, hvete, havre, bygg, egg, nøtter

- **885,- per person.**

LUTEFISK JULEFEST (ALTERNATIV 3)

Kan også bestilles til lunsj

- **Lutefisk med tilbehør**
Inneholder: Egg, fisk, hvete, havre, selleri, krepsdyr, bløtdyr, sennep, melk
- **675,- per person.**

SPANSK TAPAS-MENY (ALTERNATIV 4)

Vi anbefaler 4-5 retter.

- **Patatas bravas** – Sprø poteter med Romesco-saus og stekt hvitløksaioli. **235,-**
Inneholder: melk, hvete, havre, bygg, egg, nøtter
- **Patron-pepper** – Mild paprika stekt i ekstra virgin olivenolje og et dryss maldonsalt. **235,-**
Inneholder : Ingen
- **Charcuteri tallerken** – Et utvalg av oster, spekemat, frukt, nøtter, syltetøy og ristet surdeigsbrød. Kan også bestilles uten kjøtt og ekstra ost for våre vegetariske kunder. **745,-**
Inneholder: melk, hvete, havre, bygg, egg, nøtter, sulfider, kjøtt, gluten
- **Stekt cherrytomatsalat** – Lokale cherrytomater, stekt og servert med fersk burrata, basilikum og ristet surdeigsbrød. **325,-**
Inneholder: melk, hvete, havre, bygg, egg, gluten, mulige spor av nøtter
- **Stekt hvitløkshummus** – kikerter og stekt hvitløk blandet til en jevn hummus med nylaget chimmichuri **235,-**
Inneholder: melk, hvete, havre, bygg, egg, nøtter
- **Grillet Iberico Pluma** - Pluma på spansk betyr fjær og det beskriver dette kjøttstykket perfekt. Dette er sannsynligvis en av de mest smakfulle kjøttstykkene du noen gang vil smake. Den kommer vanligvis fra spesielle iberiske svarte griser som finnes på den iberiske halvøy **455,-**
Inneholder: melk, kjøtt
- **Olives Gordales** – Store grønne oliven fra Spania **85,-**
Inneholder : Ingen
- **Marinerte oliven** – Hjemmelagde marinerte svarte og grønne oliven **75,-**
Inneholder : Ingen
- **Aioli** – Hjemmelaget stekt hvitløksaioli **65,-**
Inneholder: Egg, melk
- **Surdeigsbrød** – Tilleggsskiver surdeigsbrød fra Fru Aarvik i Baldersheim **30,-**
Inneholder: hvete, mulig spor av nøtter
- **Gambas** - Krydret stekte reker servert med baguette og aioli **265,-**
Inneholder: melk, hvete, havre, bygg, egg, skalldyr

- **Crème Catalan** (dessert servert som individuelle porsjoner) **165,-**
Inneholder: melk, egg
- **Hjemmelaget vaniljeis** (dessert servert som individuelle porsjoner) **165,-**
Inneholder: melk, egg