

WINE AND FOOD BAR MENU

1. FLOOR

LUNSJ



TIRSDAG - FREDAG 11 - 14

LØRDAG 12 - 15

LUNCH

DANSKE SMØRREBRØD

Røkt ål, bløtkokt egg
Smoked eel, soft boiled egg
(H, R, BY, E, F, M) - kan lages glutenfri
230

Marinert sild med karrisalat
Marinated herring with curry salad
(H, M, BY, E, R, F)
250

Panert smørflyndre, håndpillede reker, remulade
Crispy fried fish, hand peeled shrimps, remulade
(H, R, BY, M, F, SK)
225

Blandet hønsesalat, bacon, eple, sopp
Mixed chicken salad, bacon, apple, mushroom
(H, R, BY, M, E) - kan lages glutenfri
210

Roastbiff, remulade, syltet agurk, sprøstekt løk, pepperrot
Roastbeef, remulade, pickled cucumber, crispy onion, horseradish
(H, R, M, BY)
216

Fleskestek, råmarinert rødkål, appelsin
Pork roast, raw marinated red cabbage, orange
(H, R, BY, M) - kan lages glutenfri
190

Lun leverpostei, bacon, sopp, rødbeter
Pâté of liver, bacon, mushrooms, beetroot
(H, R, BY, M, E)
190

Tartar av okse, fritert egg, pepperrot
Tartar of ox, fried egg, horseradish
(H, R, BY, M, E, F)
220

Dagens smørrebrød
268

MIDDAG

TIRSDAG - LØRDAG 16 - 21

DINNER

SNACKS

Østers

velg mellom naturell med sitron
eller med dillsyltet agurk

Oysters

naturell or with dill- pickled cucumber

(B) 48 / stk

Mammutoliven

Mammut olives

85

Baconmandler

Bacon almonds

(MA)

68

Brødservering fra Ille brød

Bread serving from Ille brød

(H, M)

68

Minipølser

Mini sausages

120

Klippfiskkroetter med tartarsaus

Salt cod croquettes with tartar sauce

(F, M, H, SE)

248

SMÅRETTER / SMALLER COURSES

Gratinerte snegler,
smørstekt brioche og ramsløkssmør
Gratinated snails, brioche and wild garlic butter
(B, M, H, E)
168

Grillet blomkål,
ramsløkshummus og salat
Grilled cauliflower, wild garlic hummus and salad
(SU, SE)
198

Tartar av okse med ramsløk, syltet kantarell
og reinsdyrhjerte
Beef tartar with ramson, pickled chanterelles
and reindeer heart
(SU, E)
285

Kantarelltoast
på hjemmelaget brioche med eggeplomme
Brioche toast with chanterelle mushrooms and egg yolk
(M, H, E)
368

Potetvaffel med pata negra, saltbakte rødbeter,
røkt snøfrisk og hasselnøtter

Potato waffle with Iberico ham, salt baked red beets,
smoked goat cream cheese and hazelnuts

(M, E, F)

348

Pelle Janzon

oksecarpaccio, løyrom, løk, eggplomme

Carpaccio of ox, vendance roe, onions, egg yolk

(E ,M, E, SU)

368

Oksehaleterrine med foie gras,
sellerirot- og trøffelremulade

Terrine of ox tail and foie gras, celeriac and truffle remulade

(M, E, SU)

362

Vintage Kitchens utvalgte oster og spekemat

Vintage Kitchen's selection of cheeses and charcuterie

Spør din servitør om allergener

Ask your waiter about allergens

378

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Dagens hovedrett
Today's main course
Dagens pris / price of the day

Côte de Boeuf (min 2 personer)
hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bearnaisesaus
home made pommes frites, vegetables, bearnaise sauce
(M, E, SU)

1650 per kg



DESSERT / SWEETS

Crème Brûlée med bringebærkompott

Crème Brûlée with raspberry compote

(M, E)

189

Tiramisu

(H, M, E)

178

Baskisk ostekake med rabarbrakompott

Basque cheesecake with rhubarb compote

(E, H, M)

248

Petit four

112 / 3 stk

Franske oster

French cheeses

(M, H, HA, SE, R)

255

ALLERGENER / ALLERGENS

M - Melk/Milk, H - Hvete/Wheat, HN - Hasselnøtter/Hazelnuts, R - Rug/Rye

MA - Mandler/Almonds, BY - Bygg/Barley, VN - Valnøtter/Walnuts, E- Egg

HA - Havre/Oats, SP - Spelt/Spelt, C - Selleri/Celery, SK - Skalldyr/Shellfish

S - Sennep/Mustard, SE - Sesamfrø/Sesame seeds, F - Fisk/Fish, B - Bløtdyr/Molluscs

SU- Sulfit/Sulphites, SO- Soyabønner/Soybeans, LU- Lupin/Lupin, P- Peanøtter/Peanuts

RESTAURANT MENU

2. FLOOR

5-RETTERS MENY / 5-COURSE SET MENU

1225,-

Østers- og blåskjellterte med dillgele, rognkjeksrogn og syltet løk

Tart made with oysters and mussels, dill gel, lump fish roe and pickled onion

(SK, B, M, H, SU)

Røkt dåhjortcarpaccio med steinsoppemulsjon, ramsløk og syltede kantareller

Smoked carpaccio of fallow deer, porcini emulsion, ramson and pickled chantarelles

Dagens hvite fisk med hummer- og oksesaus, fersk mais og pancetta

White fish of the day with lobster and beef sauce, fresh corn and pancetta

(F, M, SK, SU)

Lammecarré og spätzle med bladpersille, servert med sort limesaus

Rack of lamb with spätzle with parsley, served with black lime sauce

(M, H, SU)

Plommekompott med marsipanis, svsker i madeira og Heinis krumkake

Plum compote with marzipan ice cream, prunes in Madeira and Heini's krumkake

(M, H, SU)

Vinmeny

1150,-

Charles Heidsieck Brut Réserve

Champagne, Frankrike -

40% chardonnay, 40% pinot noir, 20% meunier

Glass - 300,-, flaske 1295,-

FORRETTER / APPETIZER

Østers

velg mellom naturell eller med dillsyltet agurk

Oysters-naturel or with dill-pickled cucumber

(B) 48 / stk

Gratinerte snegler,

smørstekt brioche og ramsløkssmør

Gratinated snails, brioche and wild garlic butter

(B, M, H, E)

168

Cavatelli med blåskjell og krabbe, provencesaus

Cavatelli with mussels, crab and Provençale sauce

(B, SK, M, H, SU)

368

Kamskjell fra Frøya, saus med comté lagret i 42 måneder og Gydas jordepler

Scallops from Frøya with 42-month aged Comté sauce and Gyda's potatoes

(F, SK, M)

465

Kantarelltoast

på hjemmelaget brioche med eggeplomme fra Skiptvet

Chantarelle toast on homemade brioche, egg yolk from Skiptvet

(E, M, H)

368

Oksehaleterrine med foie gras, sellerirot- og trøffelremulade

Terrine of ox tail and foie gras, celeriac and truffle remulade

(M, E, SU)

398

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Ytrefilet fra norsk ungfe, potetterriner og fermentert peppersaus
Sirloin of Norwegian young cattle, Pommes Anna and fermented pepper sauce

(M, SU)

485

Côte de Boeuf. (min 2 personer)

hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bearnaise saus
home made pommes frites, vegetables, bearnaise sauce

(M, E)

1650 per kg



OST OG DESSERT/ CHEESE AND SWEETS

Baskisk ostekake med rabarbrakompott

Basque cheesecake with rhubarb compote

(E, H, M)

248

Crème Brûlée med bringebærkompott

Crème Brûlée with raspberry compote

(M, E)

189

Franske oster med søtt og sprøtt

French cheeses with crackers and jam

(M, H, HA, SE, R)

255

Petit four

3 stk / 112

ALLERGENER / ALLERGENS

M - Melk / Milk, H - Hvete / Wheat, HN - Hasselnøtter / Hazelnuts, R - Rug / Rye, LU - Lupin/Lupin

MA - Mandler / Almonds, BY - H -Bygg / Barley, VN - Valnøtter / Walnuts, SU - Sulfitter/Sulphites, E- Egg

HA - Havre / Oats, SP - Spelt / Spelt, C - Selleri / Celery, SK - Skalldyr / Shellfish, P - Peanøtter/Peanuts

S - Sennep/Mustard, SE - Sesamfrø/Sesame seeds, F - Fisk/Fish, B - Bløtdyr/Molluscs, SO - Soyabønner/Soybeans