

Lunsj og middag meny (Vinbar i 1. etasje)

LUNSJ

TIRSDAG - FREDAG 11 - 14

LØRDAG 12 - 15

SØNDAG 12 - 16



DANSKE SMØRREBRØD

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

Ølmarinert sild med karrisalat
Beer marinated heering, curry salad
195 (H, M, BY, E, R, F)

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

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

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

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

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

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

MIDDAG

TIRSDAG - LØRDAG 16 - 21



SNACKS

Østers

velg mellom naturell med sitron
eller med dillsyltet agurk

Oysters

naturell or with dill- pickled cucumber

(B) 46 / stk

Mammutoliven

Mammut olives

75

Baconmandler

Bacon almonds

(MA)

68

Brødservering fra Ille brød

Bread serving from Ille brød

(H, M)

68

Minipølser

Mini sausages

120

Klippfisk- krokerter, tartarsaus

Salt cod croquettes, tartar sauce

(M, H, E, F)

168

SMÅRETTER / SMALLER COURSES

Saltbakt rødbet
med Pata Negra hasselnøt og røkt snøfrisk
Salt-baked beetroot with Pata Negra and smoked creamy goat cheese
(M, HN, E)
295

Løkksuppe med hjemmelaget krutonger og gratinert ost
Onion soup with homemade croutons and gratin
(M, H, SU)
178

Kremet sopptost med eggeplomme
Creamy mushroom toast with egg yolk
(H, E, SU, M)
284

Gratinerte snegler
brioche, ramsløkssmør
Gratinated snails, brioche, wild garlic butter
(B, M, H)
158

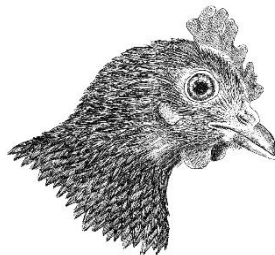
Grillet blomkål
ramsløkshummus og salat
Grilled cauliflower, wild garlic hummus and salad
(SU, SE, N, H)
185

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Kalveschnitzel
Veal schnitzel
398

Dagens fisk
Fish of the day
398

Côte de Boeuf. (min 2 personer)
hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bearnaisesaus
home made pommes frites, vegetables, bearnaise sauce
(M, E, SU)
1400 per kg



DESSERT / SWEETS

Crème Brûlée med multer kokt i appelsin
Crème Brûlée, cloudberries cooked in oranges
(M, E) 189

Tiramisu
(H, M, E) 178

Baskisk ostekake med rabarbrakompott
Basque cheesecake with rhubarb compote
(E, H, M) 210

Franske oster
med søtt og sprøtt
French cheese with sweet and crunchy
(M, H, HA, SE, R) 255

Petit four
102 / 3 stk

ALLERGENER / ALLERGENS

M - Melk/Milk, H - Hvete/Wheat, HN - Hasselnøtter/Hazelnuts, R - Rug/Rye
MA - Mandler/Almonds, BY - H -Bygg/Barley, VN - Valnøtter/Walnuts, E- Egg
HA - Havre/Oats, SP - Spelt/Spelt, C - Selleri/Celery, Skalldyr/Shellfish
S - Sennep/Mustard, SE - Sesamfrø/Sesame seeds, F - Fisk/Fish, B - Bløtdyr/Molluscs
SU- Sulfitter/Sulphites, SO- Soyabønner/Soybeans, LU- Lupin/Lupin, P- Peanøtter/Peanuts

MUSSERENDE VIN / SPARKLING WINE

Charles Heidsieck, Brut Reserve Champagne, Frankrike	GL / FL 265 /1295
Crémant de Borgogne, Victorine De Chastenay Borugogne, Frankrike	165 /800

HVITVIN / WHITE WINE

Coffele Ca'Visco Soave Classico 2021 Veneto, Italia	160/800
Mas Amiel Natural Blanc 2022 Côtes du Roussillon, Frankrike	180/900
Rocher des Violettes Montlouis-sur-Loire Touche-Mitaine Loire, Frankrike	200/1000
Wagner-Stempel Gutswein Riesling Trocken 2021 Rheinhessen, Tyskland	140/700
Chateau les Charmes Godard Blanc 2020 Bordeaux, Frankrike	190/950

ROSEVIN / ROSE WINE

Vajra Rosabella 2022	GL/FL
Italia	170/850

RØDVIN / RED WINE

Dom. Olivier Merlin Pinot Noir 2020	200/1000
Burgund, Frankrike	

Judith Beck - Out 2020	170/850
Østerrike	

Thillardon Beaujolais Raisin Libre 2020	180/900
Beaujolais, Frankrike	

Folias de Baco Uivo Renegado Vinhas Velhas 2020	140/700
Portugal	

*all wine contains sulfites

ØL / BEER

Carlsberg (BY) 0,40	108
Carlsberg (BY) 0,25	68
Frydenlund Bayer (BY) 0,40	120
Frydenlund Bayer (BY) 0,25	72
Reserva - Alhambra (BY) 0,33	82
Carolus Classic - Gouden (BY) 0,33	154
Damm Daura Lager - Estrella (Glutenfri) 0,33	72
Trappist Tripel - Westmalle (BY) 0,33	149
Ginger Ninja med chilli - 7Fjell (BY) 0,33	115
Happy Pils - BRLO	98
IPA - BRLO	120

ALKOHOLFRITT / SOFT DRINKS

Alcohol Free - Carlsberg (BY) 0,33	62
Special Effect - Brooklyn (BY) 0,33	66
Ginger Beer - Reed's 0,35	68
Sparkling Water - Abatilles 0,75	106
Pepsi, Pepsi Max, Solo 0,30	57
Eplemost Hovelsrud Gård 1L	230
Eplemost Hovelsrud Gård 1GL	72
Ripssaft Hovelsrud Gård 0,50	150
Rabarber&vanilje lemonade 0,7L - Matr Copenhagen	180
Rabarber&vanilje lemonade 1GL - Matr Copenhagen	60
Lime&ginger lemonade 0,7L - Matr Copenhagen	180
Lime&ginger lemonade 1GL - Matr Copenhagen	60

COCKTAILS FRA / FROM 13:00

VINTAGE KITCHEN SPECIALS

Gin Limonade - Gin - Tio Pepe - Grapfrukt - Rosmarin - Tonic	160
GT Tea - Porters Gin - Mango - Peach - Tonic	160
Paloma a la Vintage - Tequila - Grapfrukt - Lime - Tonic	160
Strawberry Valley - Diplomato Rum - Jordbær - Sitron	160
The Elder - Vodka - Hylleblomst likør - Sitron	160
Lakke Margarita - Tequila - Cointreau - Jordbær- Kiwi - Sitron	160

CLASSICS

Spritzer - Poli Arione Rosso - Musserende - Appelsin	150
Negroni - Gin - Formula Antica - Campari	155
Espresso Martini - Vodka - Espresso - Poli Moka	160
Pisco Sour - Waqar Pisco - Sitron - Angostura	150
Whiskey Sour - Michter's Bourbon - Sitron	150
Amaretto Sour - Waqar Pisco - Sitron - Angostura	150

AKEVITT / AQUAVIT FRA / FROM 13:00

Bareksten Botanical Aquavit	150
Helstrøm Aquavit Sherryfat	150
Aalborg Jubilæums	150
Chopenhagen Destillery Black Pepper	150
Chopenhagen Destillery Dill og Anis	150
Chopenhagen Destillery Mulberry Rose	150

CALVADOS

E. Dupont Reserve, Pays d'Auge	130
Roger Groult Pays d'Auge Age d'Or	250

COGNAC

Tessier Composition	130
---------------------	-----

A.E. Dor Nr. 8	375
A.E. Dor Nr 11	1985

ARMAGNAC

Château les Remparts 1979	265
Château les Remparts 1975	285

RUM

Diplomático Montuano	130
Diplomático Reserva Exclusiva	150
Diplomático Single Vintage 2005	230
Diplomático Single Vintage 2002	435
Diplomático Ambassador	365
Bristol Cream Caroni 1998	165
Bristol Cream Four Square Distillery 2004	175

WHISKY

Blackadder Bannahabhain Dist 1990	490
Goron & Mcphail Speyside 15 YO	348
Glengoyne Single Cask 20 YO	548
Benrinners Distillery 1997 Sherry Hogshead	465
Glenfarclas 15 Year Old	200

BOURBON

Michter's Kentucky Straight	130
-----------------------------	-----

DESTILAT

Domaine Roulot L'Abricot du Roulot	320
Domaine Roulot Eau de Vie de Framboise	320
Domaine Roulot Eau de Vie de Poire Williams	320

À la carte meny (restaurant i 2. etasje)

5 -RETTERS MENY / 5 -COURSE SET MENU

1075

Egg 62°C

serveres med med kalix løyrom og fermentert sellerirotskum

Egg 62°C with kalix løyrom, fermented celeriac foam

(M, F, E, H)

Saltbakt rødbeter

serveres med røkt snøfrisk, hasselnøtter og pata negra

Salt-baked beets with smoked goat cheese, hazelnuts and pata negra

(HN, M, E)

Dagens hvite fisk

med safransaus og blåskjell

White fish of the day served with saffron sauce and mussels

(B, M, F)

Norsk lam

med med potetterte og semitørket tomat

Norwegian lamb with pommes anna and semi-dried tomatoes

(M, SU)

Svele med vaniljeis

serveres med ferske multer

Svele with vanilla ice cream and cloudbberries

(H, E, M)

FORRETTER / APPETIZER

Østers

velg mellom naturell eller med dillsyltet agurk

Oysters - naturel or with dill- pickled cucumber

(B) 46 / stk

Gratinerte snegler

brioche og ramsløkssmør

Gratinated snails, brioche and ramson butter

(B, M, H, E)

168

Pelle Janson

oksecarpaccio, løyrom, løk, eggeplomme

Carpaccio of ox, vendance roe, onion, egg yolk

(E, H, F, SU)

320

Kremet sopptost med eggeplomme

serveres med hjemmelaget brioche

Creamy mushroom toast with egg yolk

(H, M, E, SU)

284

Ravioli med hummer og andeconfit i kyllingbuljong

Ravioli with lobster and duck confit, served with chicken bouillon

(SK, E, M, H)

268

Gravet villaks med blinis

og dillmajones

Cured wild salmon served with blinis and dill mayonnaise

(E, SU, H, M, S)

348

HOVEDRETTER / MAIN COURSE

Pepperbiff med dagens poteter
Pepper steak with potatoes of the day

450

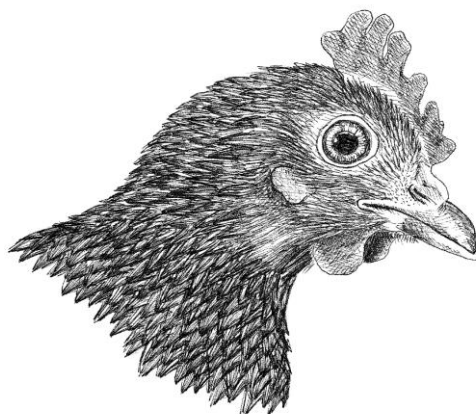
Dagens fisk
Fish of the day

398

Côte de Boeuf. (min 2 personer)
hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bernaisesaus
home made pommes frites, vegetables, bernaise sauce

(M, E)

1400 per kg



OST OG DESSERT/ CHEESE AND SWEETS

Baskisk ostekake med rabarbrakompott

Basque cheesecake with rhubarb compote

(E, H, M)

210

Sjokoladefondant med is

Chocolate fondant with ice cream

(M, E, H)

198

Crème Brûlée, multer kokt i appelsin

Crème Brûlée, cloudberries cooked in oranges

(M, E)

189

Franske oster

med søtt og sprøtt

French cheese with sweet and crunchy

(M, H, HA, SE, R)

255

Churros sandwich med semifreddo

Churros sandwich with semifreddo icecream

(M, E, H, N)

189

Petit four

3 stk / 120

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, Skaldyr / Shellfish, P - Peanøtter/Peanuts

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