



## KVELDSMENY 16:00 - 21:00

### SNACKS

Mammutoliven

*Mammut olives*

75

Baconmandler

*Bacon almonds*

(MA) 68

Østers

velgt mellom naturell eller dillsyltet agurk

*Oyserts - naturell or dill- pickled cucumber*

(B) 36 / stk

Minipølser

*Mini sausages*

120

Brødservering fra Ille brød

*Bread service from Ille brød*

(H, M) 68

Klippfisk- kroketter, tartarsaus

*Salt cod croquettes, tartar sauce*

(M, H, E, F) 148

### FORRETTER

Løksuppe

gratinert Gruyère

*Onionsoup, gratinated Gruyère*

(M, G, SU) 178

Saltbakt rødbete, Pata Negra

Røkt snøfrisk og hasselnøtter fra Piemonte

*Baked beetroot. Pata Negra*

*Smoked goat cheese and hazelnuts from Piemonte*

(M, N) 298

Hvite asparges

eggekrem, ansjons og fritert brissel

*White asparagus, eggcream, deepfried sweetbread*

(M, E, H, SU, F) 285

Gratinerte snegler

brioche, ramsløkssmør

*Gratinated snails, brioche, ramson butter*

(B, M, H) 158

Terte med potet og sellerirot

rognkjeksrogn, fermentert sellerirotsaus

*Potato- and celery root tart, lumpfish roe, fermented celery root sauce*

(M, F, C) 275

Ravioli med pattegris, ricotta

salvie, syltet gresskar

*ravioli with suckling pig, ricotta, sage, pickled pumpkin*

(H, M, E, SU) 225

### HOVEDRETTER

Dagens kjøtt eller fisk

*Today's meat or fish*

385

Bakt blomkål

ramsløkshummus, bakt tomat, ristede pinjekjerner

*Baked cauliflower, ramson hummus, baked tomatoes, pine nuts*

(M) 175

Côte de Boeuf. (min 2 personer)

hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bernaisesaus

*homemade pommes frites, vegetables, bernaise sauce*

(M, E) 1400 per kg

Rørt tartar a la Vintage

pommes frites

*Tartar a la Vintage, pommes frites*

(E, SU) 298

## SØTT / SWEETS

Baskisk ostekake, kaffemarinerte blåbær  
*Basque cheese cake, coffee marinated blueberries*  
(E, H, M) 210

Sjokoladefondant, bær og beriolette sorbet  
*Chocolate fondant, berries and beriolette sorbet*  
(M, H, E) 189

Franske oster, marmelade og knekkebrød  
*French cheese, marmalade and crisp bread*  
(M, H, HA, SE, R) 235

Crème Brûlée, multer kokt i appelsin  
*Crème Brûlée, cloudberries cooked in oranges*  
(M, E) 148

## 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, Skalldyr / Shellfish, P - Peanøtter/Peanuts  
S - Sennep/Mustard, SE - Sesamfrø/Sesame seeds, F - Fisk/Fish, B - Bløtdyr/Molluscs, SO - Soyabønner/Soybeans