

# VINBAR MENY (1. ETASJE)

## LUNSI

TIRSDAG - FREDAG 11 - 14

LØRDAG 12 - 15



## 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

Roastbeef, 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) 220

Stekt sild med grov sennep, eggekrem, løk og fritert kapers  
*Fried herring with ground mustard and egg custard*  
(H, R, BY, M, E, SU, F) 230

# 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- kroketter, tartarsaus

*Salt cod croquettes, tartar sauce*

(M, H, E, F)

168

### Gratinerte snegler med brioche og ramsløkssmør

*Gratinated snails, brioche and ramson butter*

(B, M, H, E)

168

## SMÅRETTER / SMALLER COURSES

Potetvaffel med Pata Negra, gresskar og ristet hasselnøtter  
*Potato waffle with Pata Negra,, pumpkin and toasted hazelnuts*

(M, HN, E, SU, E)

310

Hvit fransk asparges med brissel og morkelsaus  
*French white asparagus with sweetbread and morrel sauce*

(M, SU, H, E)

398

Brioche Skagen à la Vintage

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

285

Grillet blomkål  
ramsløkshummus og salat  
*Grilled cauliflower, wild garlic hummus and salad*

(SU, SE, N, H)

185

Røkt beinmarg  
med andehjerter og jordskokk  
*Smoked bonemarrow with duck heart and jerusalem artichokes*

(H, M, SU)

298

Gyoza med svin, eple og ponzusaus  
*Gyoza with pork, apples and ponzu sauce*

(H, SU, SO)

185

Vitello Tonnato

(SU, E, F)

268

## HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Andeconfit med puylinseragu, bacon og rødvinsaus  
*Duck confit with lentil ragu, bacon and red wine sauce*  
(C, SU, M)

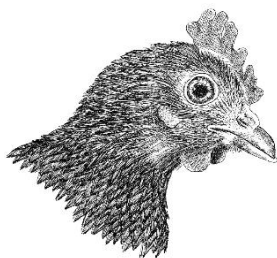
380

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  
112 / 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, Skaldyr/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

## RESTAURANT MENY (2. ETASJE)

### 5 -RETTERS MENY / 5 -COURSE SET MENU

1075

Grønn asparges  
med eggekrem og lakserogn  
*Green asparagus with egg yolk cream and salmon caviar*  
(M, F, E)

Hummer  
med hvit aspargeskrem og jordskokk  
*Lobster with white asparagus cream and sunchokes*  
(SU, M, SK)

Dagens hvite fisk "Escabeche"  
*White fish of the day "Escabeche"*  
(B, SU, F)

Lammecarré  
med aubergin og steinsoppkrem, spätzle  
*Rack of lamb with aubergine and porcini cream served with spätzle*  
(M, H, SU, E)

Amalfisitrønterte  
med vaniljeis  
*Amalfi lemon tart with vanilla ice cream*  
(H, M, E, MA)



## 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 Janzon

oksecarpaccio, løyrom, løk, eggeplomme  
*Carpaccio of ox, vendance roe, onion, egg yolk*

(E, H, F, SU)

320

### Brioche Skagen à la Vintage

(H, M, E, SU)

285

### Potetgnocchi med hummer og svart trøffel

*Gnocchi with lobster and black truffel*

(SK, E, M, H)

398

Kveite crudo med trøffelvinaigrette og citrus  
*Halibut crudo with trufflevinaigrette and citrus*

(F, SU)

348

## HOVEDRETTER / MAIN COURSE

Andebryst med morkelsaus  
*Duck breast with morel mushroom sauce*

468

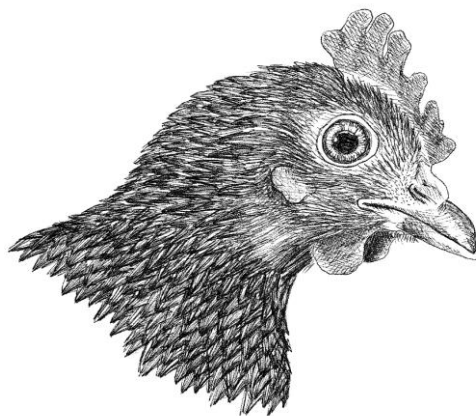
Dagens fisk  
*Fish of the day*

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*

210 (E, H, M)

Sjokoladefondant med is

*Chocolate fondant with ice cream*

210 (M, E, H)

Crème Brûlée, multer kokt i appelsin

*Crème Brûlée, cloudberries cooked in oranges*

189 (M, E)

Franske oster

med søtt og sprøtt

*French cheese with sweet and crunchy*

255 (M, H, HA, SE, R)

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, Skalldyr / Shellfish, P - Peanøtter/Peanuts

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