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

Klippfiskkroketter 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 garlik hummus ans salad
(SU, SE)
198

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

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, H, F)
348

Pelle Janzon

oksecarpaccio, løyrom, løk, eggplomme

Carpaccio of ox, vendance roe, onions, egg yolk

(E ,M, H, 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

Mont d'Or
(M, E, SU)
585, with truffle: 698

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*

Créme Brûlée med multer kokt i appelsin
Créme Brûlée with cloudberries cooked in orange
(M, E)
189

Tiramisu
(H, M, E)
178

Baskisk ostekake med plommekompott
Basque cheesecake with plum compote
(E, H, M)
248

Riskrem med mandler og kirsebærsaus
Rice cream with almonds and cherry sauce
(M, MA, SU)
189

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

RESTAURANT MENU
2. FLOOR

5-RETTERS MENY / 5-COURSE SET MENU

1225,-

Ceviche på kamskjell fra Frøya med hylleblomst og laksekaviar
Scallop ceviche with elderflower and salmon caviar
(B, M, H, SU)

Røkt dåhjortcarpaccio med steinsoppemulsjon, ramsløk og syltede kantareller
Smoked carpaccio of fallow deer, porcini emulsion, ramson and pickled chantarelles
(E, SU)

Torskenakke med trøffelhollandaise, rødbeter i trøffelvinaigrette og revet trøffel
Cod loin with truffle hollandaise, red beets in truffle vinaigrette, grated black truffle
(F, M, E, SU)

Konfitert ribbe med julesaus V. 10, rødkålspuré og danske brunede poteter
Pork belly with christmas sauce V. 10, red cabbage puré and Danish caramelized potatoes
(M, H, SU)

Sticky toffee pudding med kirsebærsorbet
Sticky toffee pudding with cherry sorbet
(M, H, E, 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 – naturelle or with dill-pickled cucumber
(B) 48 / stk

Snegler gratinert i ramsløksmør,
toppet med smørstekt brioche
Gratinated snails, brioche and wild garlic butter
(B, M, H, E)
168

Oksehaleterrine med foie gras, sellerirot- og trøffelremulade
Terrine of ox tail and foie gras, celeriac and truffle remulade
(M, E, C, SU)
398

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

Ravioli med and, kylling- og soppconsommé og trøffel
Ravioli with duck, chicken and mushroom consommé and truffle
(M, E, H, SU)
468

HOVEDRETTER / *MAIN COURSES*

Flatbiff av dåhjort med bringebær- og foie gras-saus, potetgnocchi
Topside of fallow deer, potato gnocchi and sauce with raspberry and foie gras sauce, homemade gnocchi

(M, H, E, SU)

548

Mont d'Or

(M, SU)

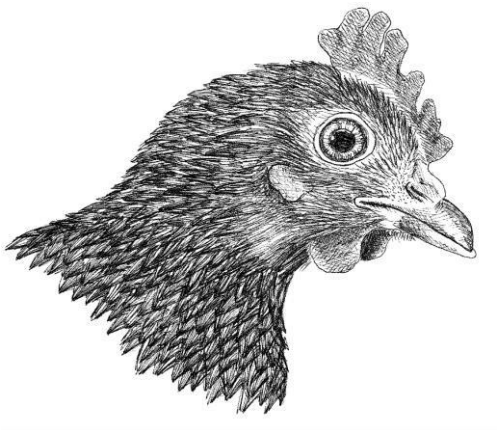
585, with truffle: 698

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 plommekompott
Basque cheesecake with plum compote

(E, H, M)

248

Crème Brûlée med multer kokt i appelsin
Créme Brûlée with cloudberries cooked in orange

(M, E)

189

Plommekompott med hjemmelaget marsipaniskrem, svisker i madeira og Heinis krumkake
Plum compote with marzipan ice cream, prunes in Madeira and Heini's krumkake

(M, E, H, SU)

235

Riskrem med mandler og kirsebærsaus
Rice cream with almonds and cherry sauce

(M, SU)

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 - 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