

## LUNSMENY I VÅR MAT- OG VINBAR

SERVERES TIRSDAG - FREDAG 11 - 14 / LØRDAG 12 - 15 / SØNDAG 12 -16

### DANSKE SMØRREBRØD

Røkt ål

bløtkokt egg

*Smoked eel, soft boiled egg*

*(H, R, BY, E, F, M) - kan lages glutenfri*

215

Ølmarinert sild

karrisalat

*(H, M, BY, E, R)*

195

Panert smørflyndre

håndpillede reker, remulade

*(H, R, BY, M, F, SK)*

198

Blandet hønsesalat

bacon, eple, sopp

*Mixed chicken salad, bacon, apple, mushroom*

*(H, R, BY, M, E) - kan lages glutenfri*

195

Roastbeef

remulade, syltet agurk, sprøstekt løk, pepperrot

*Roastbeef, remulade, pickled cucumber, crispy onion, horseradish*

*(H, R, M, BY)*

190

Lun leverpostei

bacon, sopp, rødbeter

*Paté of liver, bacon, mushrooms, beetroot*

*(H, R, BY, M, E)*

190

Fleskestek

råmarinert rødkål, appelsin

*Pork roast, raw marinated red cabbage, orange*

*(H, R, BY, M) - kan lages glutenfri*

190

Tartar av okse

fritert egg, pepperrot

*Tartar of ox, fried egg, horseradish*

*(H, R, BY, M, E) - kan lages glutenfri*

205

# SMÅRETTER OG SNACK MENY I VÅR MAT- OG VINBAR

## SERVERES TIRSDAG - LØRDAG FRA 16 - 21

### SNACKS OG SMÅRETTER

#### 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

*brioche, ramsløkssmør*

*Gratinated snails, brioche, ramson butter*

(B, M, H)

158

### STØRRE RETTER / LARGER COURSES

#### Dagens hovedrett

*Main dish of the day*

398

#### Smørstekt brioche

*kremeret kantarell, eggeplomme*

*Butter fried brioche, creamed chantarell, egg yolk*

(E, M, H, S)

248

#### Pelle Janson

*oksecarpaccio, løyrom, løk, eggeplomme*

*carpaccio of ox, vendance roe, onion, egg yolk*

(E, H, F, S)

320

#### Saltbakt rødhet

*med Pata Negra hasselnøt og røkt snøfrisk*

*med Pata Negra hasselnøt og røkt snøfrisk*

(M, HN, E)

289

#### Bakt blomkål

*hummus, salat med ristede pinjekjerner*

*Baked cauliflower, hummus, salad with pine nuts*

(SU, SE, N)

185

## DESSERT / SWEETS

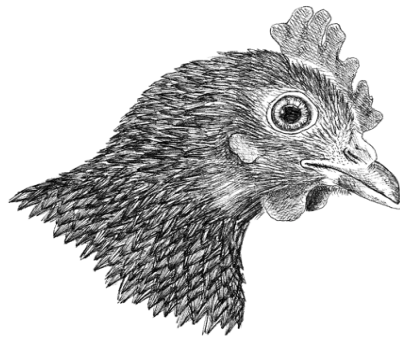
Baskisk ostekake, kaffemarinerte villblåbær  
Basque cheese cake, coffee marinated wild blueberries  
*Koldskål, compot of berries, twice baked bisquit*  
(E, H, M) 210

Tiramisu  
(H, M, E) 168

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



## A LA CARTE MENY I VÅR RESTAURANT

SERVERES TIRSDAG - LØRDAG 17 - 21

5 -RETTERS MENY / 5 -COURSE SET MENU

1075

Norskfanget tunfisktartar

tang, soyavinaigrette

*Norwegian tuna fish tartar, seaweed, soy vinaigrette*

(F, E, SU, SO, S, H)

Saltbakt rødbet

Pata Negra hasselnøt, røkt snøfrisk

*Salt-baked beetroot, Pata Negra, smoked creamy goat cheese*

(M, HN, E)

Villkveite med solbærbladolje

solbærkapers, røkt potet

*Wild halibut, blackcurrant leaf oil, blackcurrant capers, smoked potato*

(F, SU, M)

Lam i variasjon fra Sølvane Gård

fersk mais og kantarell, lammesaus med fermentet hvitløk

*Lamb variations, fresh corn and chantarell mushroom, lamb sause with black garlic*

(M, C, SU, H)

Pæreterte med marsipan

*Pear tart with marzipan*

(H, MA, E, M)

SPØR OSS OM VÅR VINMENY / ASK US FOR WINE PARING

A LA CARTE  
FORRETTER / APPETIZER

Østers

velg mellom naturell eller med dillsyltet agurk  
*Oysters - naturell 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, S)

320

Smørstekt brioche

kremet kantarell, eggeplomme

*Butter fried brioche, creamed chantarell, egg yolk*

(E, M, H, S)

258

Hummer- og brisselravioli i hummerbisque

*Lobster and sweetbread ravioli in lobster bisque*

(SK, E, SU, H)

268

HOVEDRETTER / MAIN COURSE

Dagens kjøtt eller fisk

*Today's meat or fish*

398

Côte de Boeuf. (min 2 personer)

hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bernaisesaus

*home made pommes frites, vegetables, bernaise sauce*

(M, E, SU)

1400 per kg

## OST OG DESSERT/ CHEESE AND SWEETS

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

Sjokoladefondant  
hjemmelaget is  
*Chocolate fondant, ice cream*  
(M, E, H)  
198

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

Crème Brûlée  
multer kokt i appelsin  
*Crème Brûlée, cloudberrries cooked in oranges*  
(M, E)  
189

### 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