

Vinbar menu

LUNSJ

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
Beer marinated heering, curry salad
(H, M, BY, E, R, F)
195

Panert smørflyndre, håndpillede reker, remulade
Crispy fried fish, hand peeled shrimps, 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, horseradisch
(H, R, M, BY)
190

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)

205

JULESMØRREBRØD

Rullepølse med hjemmerørt sennep og sju
Ribbs roll with homemade mustard and gravy
(H, SU, BY, R)

198

Karrisild med kokt egg
Curry heering with boiled egg
(H, F, E, M, BY, R)

189

Stekt sild med eggekrem og sprødstekt løk
Fried heering with custard and crispy onion
(H, E, SU, M, F, BY, R)

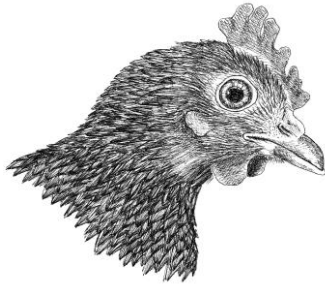
210

Dansk plukksylte med rødbeter og sennep
Danish pork rib "Sylte", beetroot and mustard
(H, SU, BY, R)

205

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

Gratinerte snegler

brioche, ramsløkssmør

Gratinated snails, brioche, ramson butter

(B, M, H) 158

SMÅRETTER / SMALLER COURSES

Rørt kalvetartar
med rognkjeksrogn og eggekrem
Stir-fried calves tartar, lumpfish roe and custard
(F, E, M, SU)
268

Pelle Janson
oksecarpaccio, løyrom, løk, eggeplomme
carpaccio of ox, vendance roe, onion, egg yolk
(E, H, F, S)
320

Saltbakt rødbet
med Pata Negra hasselnøt og røkt snøfrisk
med Pata Negra hasselnøt og røkt snøfrisk
(M, HN, E)
298

Bakt blomkål
hummus, salat med ristede pinjekjerner
Baked cauliflower, hummus, salad with pine nuts
(SU, SE, N)
185

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Dagens rett
Dish of the day
398

DESSERT / SWEETS

Hjemmelaget Tres - is
norske jordbær
Home-made Tres- ice cream, Norwegian strawberries
(E, M, H) 182

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

Tiramisu
(H, M, E) 168

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

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

Sjokoladefondant med is
Chocolate fondant with ice cream
(M, E, H) 198

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
Crèmant de Borgogne, Victorine De Chastenay Borugogne, Frankrike	165 /800

HVITVIN / WHITE WINE

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2018 Burgund, Frankrike	200/1000
Celler Credo Miranius 2021 Penedès, Spania	150/750
Grans-Fassian Mineralschiefer 2021 Mosel, Tyskland	150/750
Louis Jadot Coteaux Bourguignons Blanc Burgund, Frankrike	160/800

ROSEVIN / ROSE WINE

Nervi Rosato 2021 Italia	GL/FL 190/950
Lavignone Rosato 2020 Piemonte, Italia	140/700

RØDVIN / RED WINE

Achenbach Spätburgunder Trocken 2020 Rheinhessen, Tyskland	160/800
Talenti Riccardo, Rosso di Toscana IGT 2019 Toscana, Italia	150 /750
Les Deux Cols Alizé 2021 Côtes du Rhône, Frankrike	160/800
Lindes de Remelluri Viñedos de Labastida 2018 Rioja, Spania	170/850

*all wine contains sulfites

ØL / BEER

Carlsberg (BY) 0,40	98
Carlsberg (BY) 0,25	58
Frydenlund Bayer (BY) 0,40	110
Frydenlund Bayer (BY) 0,25	62
Reserva - Alhambra (BY) 0,33	82
Carolus Classic - Gouden (BY) 0,33	154
Damm Daura Lager - Estrella (Glutenfri) 0,33	72
Le Titi Parisien I.P.A- Brasserie La Parisienne (BY) 0,33	145
Fimbul Oak- Aged Barleywine - Ægir (BY) 0,33	179
Moroccan Triple Beer - La Marlouf (BY) 0,33	149
Trappist Tripel - Westmalle (BY) 0,33	149
Ginger Ninja med chilli - 7Fjell (BY) 0,33	115

ALKOHOLFRITT / SOFT DRINKS

Alcohol Free - Carlsberg (BY) 0,33	62
Special Effect - Brooklyn (BY) 0,33	66
Ginger Beer - Fentimans 0,28	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

Gin Limonade - Gin - Tio Pepe - Grapfrukt - Rosmarin - Tonic	160
Spritzer - Poli Arione Rosso - Musserende - Appelsin	150
Negroni - Gin - Formula Antica - Campari	155
Smokey Mandarin - Chichicapa Mezcal - Green Mandarin	158
Pisco Sour - Waqar Pisco - Sitron - Angostura	140
Whiskey Sour - Michter's Bourbon - Sitron	145
Duplo - Diplomático Rum - Mandarin - Sitron - Salt	160
Espresso Martini - Vodka - Espresso - Poli Moka	160

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 12 Ans	160

COGNAC

Tessier Composition	130
A.E. Dor Nr. 6	375
A.E. Dor Nr 11	1985

ARMAGNAC

Château les Remparts 1979	265
Château les Remparts 1975	285

RUM

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

WHISKY

Blackadder Speyside Strathmill 1989	295
Blackadder Bannahabhain Dist 1990	490
Goron & Mcphail Speyside 15 YO	348
Glengoyne 18 YO	220
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 menu

5 -RETTERS MENY / 5 -COURSE SET MENU

1075

Skorsonnerot med løyrom
serveres med fermentert sellerirotsaus
Salsify root with vendace roe and fermented celeriac sauce
(M, F,C)

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

Bakt torskeloin
med hollandaise og svart trøffel
Baked loin of cod with hollandaise and black truffle
(F, SU, M, E)

Konfitert ribbe
med rødkål og julesaus versjon 5
Confit pork belly with red cabbage and christmas saus version 5
(M, H, SU)

Sarah Bernhardt a la Vintage Kitchen
Marengsbunn med pisket sjokoladeganache og kirsebær
Meringue cookie with whipped chocolate ganache and cherry
(HN, MA, E, M)

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, SU)

320

Røkt margbein

serveres med fritert brissel og syltet kantarell

Smoked bone marrow, sweetbread and pickled chantarell

(F, E, M, SU)

275

Ravioli med hummer og andeconfit i kyllingbuljong
Ravioli with lobster and duck confit, served with chicken bouillon
(SK, E, M, H)

268

Caviarservering Royal Select
Serveres med hjemmelaget potetblini, rømme og rødløk
Royal Select caviar service
Served with homemade potatoblinis, whipped sourcream and red onions
(H, F, M)
750 / 30g
1300 / 50g

Mont d'Or
385
Med mulighed for trøffel
Dagens pris
Mont d'Or with truffle
Price of the day
(M, E)

HOVEDRETTER / MAIN COURSE

Dagens kjøtt eller fisk

Today's meat or fish

398

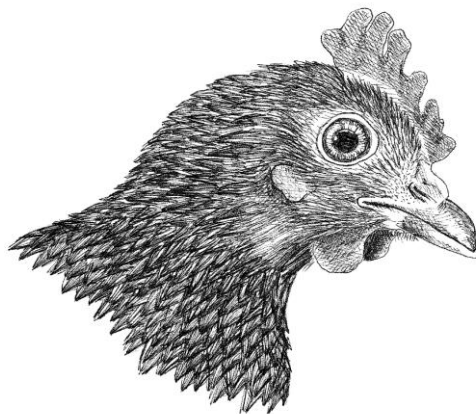
Côte de Boeuf. (min 2 personer)

hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bernaisesaus

home made pommes frites, vegetables, bernaise sauce

(M, E)

1400 per kg



OST OG DESSERT/ CHEESE AND SWEETS

Baskisk ostekake, kaffemarinerte blåbær
Basque cheese cake, coffee marinated blueberries

(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

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