

WINE BAR MENU

1. FLOOR

LUNSJ

TIRSDAG - FREDAG 11 - 14

LØRDAG 12 - 15

LUNCH

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

Dagens smørrebrød
268

Stekt sild med eggekrem og fritert løk
Fried herring with egg cream and crispy fried onions
(E, H, M, SU)
248

Klassisk karrisild med kokt egg
Classic curry herring with boiled egg
(E, M, H, C)
250

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) 46 / 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

Pinnekjøttkroetter med steinsoppemulsjon

Lamb rib croquettes with porcini emulsion

(SU, H, M)

248

SMÅRETTER / SMALLER COURSES

Gyoza med and

eplekompott og hjemmelaget ponzusaus

Gyoza with duck, apple compote and homemade ponzu sauce

(H, SO)

220 / 3 STK

Pelle Janzon

oksecarpaccio, løyrom, løk, eggplomme

Carpaccio of ox, vendance roe, onions, egg yolk

(E, M, E, SU)

368

Grillet blomkål

ramsløkshummus og salat

Grilled cauliflower, wild garlic hummus and salad

(SU, SE)

185

Tartar av okse med ramsløk, syltet kantarell

og reinsdyrhjerte

Beef tartar with ramson, pickeled chanterelles

and reindeer heart

(SU, E)

285

Potetvaffel med hasselnøttemulsjon, ristet hasselnøtt,
saltbakt rødbete og Iberico skinke

Potato waffle with hazelnut emulsion, roasted hazelnuts,
salt-baked beetroot and Iberico ham

(E, HN, H)

320

Krabberull hjemmelaget potetbrød og syltet kantarell

Crab roll with homemade potato bread and pickled chanterelles

(SU, H, M)

385

MELLOMRETT/ MID-COURSE

Trøfflebrie med baquette

Truffle brie with baquette

(M, H)

368

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Dagens hovedrett

Today's maincourse

Dagens pris

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

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) 248

Franske oster
French cheese
(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, 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 -.

Norsk kingfish crudo med brent avokado, blodappelsin og ponzusaus

Norwegian kingfish with torched avocado and blood orange ponzu sauce

(F,SO)

Franske hvite asparges servert med hasselnøttpraline, fermentert sitrongele og aspargesskum

French white asparagus with hazelnut praline, fermented lemon gel and asparagus foam

(M, HN)

Skrei med trøffelhollandaise, beter og revet vintertrøfflel

Norwegian arctic cod with truffle hollandaise, beetroots and winter truffle

(F, E, SU)

Ytrefilet av ungfe med morkelsaus og potetterriner

Beef sirloin from young cattle with morel sauce and potato terrine

(SU, M)

Melkesjokolademarquise med vaniljesyltet ananas og kirsebærsorbet

Milk chocolate marquise with vanilla pickled pineapple and cherry sorbet

(M, H, MA)

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-naturel or with dill-pickled cucumber

(B) 46 / stk

Gratinerte snegler

brioche og ramsløkssmør

Gratinated snails, brioche og wild garlic oil

(B, M, H, E)

168

Terrine på svineknokke og foie gras

med selleriremulade

Terrine of pork knuckle and foie gras with celery remoulade

(SE, E, M)

320

Potetvaffel med hasselnøttemulsjon, ristet hasselnøtt, saltbakt rødbete og Iberico skinke

Potato waffle with hazelnut emulsion, roasted hazelnuts, salt-baked beetroot and Iberico ham

(E, HN, H)

320

Håndplukket kamskjell fra Frøya

med Gydas jordepler, Comté-saus og kalix løyrom

Hand-picked scallops from Frøya with Gydas potatoes, Comté sauce and Kalix vendace roe

(B, SU, M, SK, F)

398

Pelle Janzon

oksecarpaccio, løyrom, løk, eggplomme

Carpaccio of ox, vendance roe, onions, egg yolk

(E, M, E, SU)

368

MELLOMRETT/MID-COURSE

Trøfflebrie med baquette

Truffle brie with baquette

(M, H)

368

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Andebryst med estragon- og olivensaus, Pomme Paris

Duckbreast with tarragon and olive sauce, Pommes Parisienne

(SU, H)

485

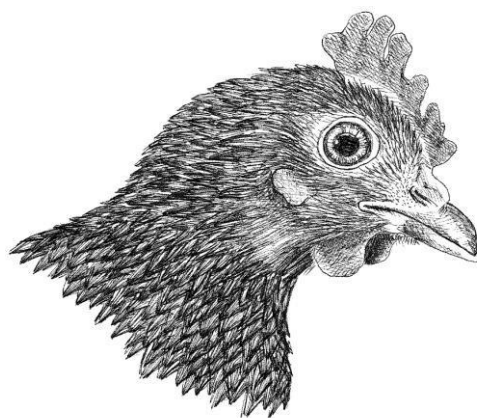
Côte de Boeuf. (min 2 personer)

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 rabarbrakompott
Basque cheesecake with rhubarb compote

(E, H, M)

248

Sticky Toffee Pudding med karamell saus og kirsebørsorbet
Sticky Toffee Pudding with caramell sauce og cherry sorbet

(M, H, E)

265

Crème Brûlée, multer kokt i appelsin
Crème Brûlée, cloudberry cooked in oranges

(M, E)

189

Franske oster
French cheese

(M, H, HA, SE, R)

255

Petit four

3 stk / 112

ALLERGENER / ALLERGENS

M - Melk / Milk, H - Hvet / 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, SK - Skalldyr / Shellfish, P - Peanøtter/Peanuts

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