

WINE AND FOOD 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, F)
220

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

Dagens smørrebrød
268

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
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 wild garlic oil
(B, M, H, E)
168

SMÅRETTER / SMALLER COURSES

Gyoza med and
eplekompott og hjemmelaget ponzusaus
Gyoza with duck, apple compote and homemade ponzu sauce
(H, SO)
220 / 3 STK

Hvaler krabbe med avokado og lakserogn
Crab roll with potato bun, avocado and salmon roe
(H, M, SK, C, F)
320

Grillet blomkål
ramsløkshummus og salat
Grilled cauliflower, wild garlic hummus and salad
(SU, SE)
185

Fritert brissel
med hazelnøttromesco og padrons
Sweetbread with hazelnut romesco and padrons
(H, SU, N)
298

Terrine på røkt svineknokke og andelever
med selleriremulade
Terrine of smoked pork knuckle and duck liver with celery remoulade
(SE, E, M)
285

Hvite norske asparges fra Hvasser
med egg 62°C, hjemmegravet rognkjeksrogn
og ramsløkolje
*Hvite norwegian asparagus from Hvasser
with egg 62°C, lumpfish roe and wild garlic oil
(F, E, M)*

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Dagens rett
Dish of the day
Dagens pris

Côte de Boeuf. (min 2 personer)
hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bearnaisesaus
home made pommes frites, vegetables, bearnaise sauce
(M, E, SU)

1500 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

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, 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 MENU

2. FLOOR

5-RETTERS MENY / 5-COURSE SET MENU

1225 -.

Hvite norske asparges fra Hvasser
med egg 62°C, hjemmegravet rognkjeksrogn,
og ramsløkolje

White norwegian asparagus from Hvasser with egg 62°C, lumpfish roe and wild garlic oil
(F, E, M)

Kamskjell fra Frøya med jordskokk,
beurre blanc-saus og toppet med kalix løyrom
Norwegian scallop with sunchokes, kalix vendace roe and beurre blanc sauce
(B, SU, M, F, SK)

Skrei servert med rødbeter og trøffelhollandaise
Skrei served with beetroot and truffle hollandaise
(SU, F, M, E)

Lammelår med poteterte, ferske erter og vadouvan-sjy
Lamb leg with pommes anne, fresh peas and vadouvan jus
(SU, S, M)

Hvit sjokolade- og Amalfisitronfromasj med bringebærsorbet
White chocolate and Amalfi lemon mousse with raspberry sorbet
(M, E, G, N, MA)

Vinmeny

1150 -.

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 garlik oil

(B, M, H, E)

168

Terrine på røkt svineknokke og andelever

med selleriremulade

Terrine of smoked pork knuckle and duck liver with celery remoulade

(SE, E, M)

285

Pelle Janzon

Oksecarpaccio med syltede kantareller, eggeplomme, sprøstekt løk og kalix løyrom

Beef carpaccio with pickled chantarelles, egg yolk, crispy onion and kalix vendace roe

(SK, E, M, H)

348

Kamskjell fra Frøya med jordskokk, beurre blanc-saus og toppet med kalix løyrom

Norwegian scallops with sunchokes, kalix vendace roe and beurre blanc sauce

(B, SU, M, SK, F)

348

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Andebryst med appelsinsaus og potetterte
Duckbreast with orange sauce and Pommes Anne

(SU, EG, L)

485

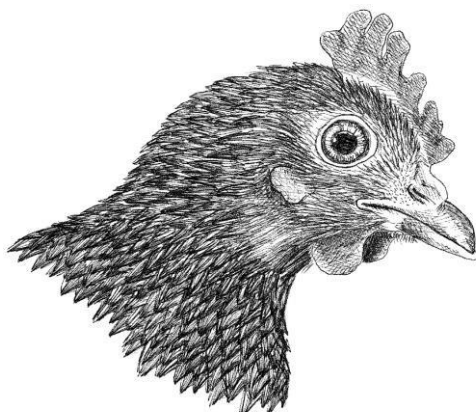
Dagens fisk
Fish of the day

450

Côte de Boeuf. (min 2 personer)
hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bearnaise saus
home made pommes frites, vegetables, bearnaise sauce

(M, E)

1500 per kg



OST OG DESSERT/ CHEESE AND SWEETS

Baskisk ostekake med rabarbrakompott
Basque cheesecake with rhubarb compote

(E, H, M)

210

Sjokoladefondant med berriolettesorbet
Chocolate fondant with berriolette sorbet

(M, E, H)

210

Crème Brûlée, multer kokt i appelsin
Crème Brûlée, cloudberries 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 - 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