

LUNSJ

TIRSDAG - FREDAG 11 - 14

LØRDAG 12 - 15

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

MIDDAG

TIRSDAG - LØRDAG 16 - 21

VINTAGE KITCHEN

4-retters meny

1075 -.

Kamskjell med "Gydas jordepler"
og kalix løyrom
Norwegian scallop with potato and kalix løyrom
(F, B, M, SU)

Dagens hvite fisk
med kantarell, mais og vadouvansaus
White fish of the day with chanterelles, fresh corn and vadouvan sauce
(S, SU, SE, F)

Lam i variasjon med grønnsaksterrine of lammesaus
Variation of lamb with vegetable terrine and lamb sauce
(SU, M)

Mangosuppe med norske bringebær og vaniljeis
Mango soup with norwegian raspberries and vanilla ice cream
(H)

Vinmeny

880-.

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 ramløkssmør

Gratinated snails, brioche and ramson butter

(B, M, H, E)

168

SMÅRETTER / SMALLER COURSES

Fritert kalvebrissel
med hasselnøtromesco og syltet kantarell
Deep fried veal sweetbreads with hazelnut romesco and pickled chanterelles
(H, SU, N)

275

Kantarelltoast med eggeplomme
Chanterelle toast with egg yolk
(SK, H, SU, E, M, F)

285

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

185

Cavatelli med Hvalerkrabbe
Cavatelli with crab from Hvaler
(E, H, M, SK)

348

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Dagens kjøtt
Meat of the day
468

Dagens fisk
Fish of the day
450

Côte de Boeuf. (min 2 personer)
hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bearnaisesaus
home made pommes frites, vegetables, bearnaise sauce
(M, E, SU)
1400 per kg

DESSERT / SWEETS

Panna cotta med Norske bringebær og bringebærsorbet
Panna cotta with Norwegian raspberries and strawberry sorbet
(M, H) 198

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
med søtt og sprøtt
French cheese with sweet and crunchy
(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