

# 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

MIDDAG

TIRSDAG - LØRDAG 16 - 21

# VINTAGE KITCHEN

4-retters meny

1075 -.

Grønn asparges fra Hvasser  
med hasselnøttromesco  
*Green asparagus from Hvasser with hazelnut romesco*  
(H, SU)

Hummer  
med hvit aspargeskrem og jordskokk  
*Lobster with white asparagus cream and sunchokes*  
(H, SU)

Dagens kjøtt  
Meat of the day

Amalfisitronterte med vaniljeis  
*Amalfi lemon tart with vanilla ice cream*  
(H, M, E, MA)

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

Grønn asparges fra Hvasser med hasselnøttromesco

*Green asparagus from Hvasser with hazelnut romesco*

(H, SU)

398

Grillet kål med fermentert sellerirotsaus og løyrom

*Grilled wild cabbage with fermented celery root sauce and vendance roe*

(M, F)

349

Brioche Skagen à la Vintage

*(SK, H, SU, E, M, F)*

285

Grillet blomkål

ramsløkshummus og salat

*Grilled cauliflower, wild garlic hummus and salad*

(SU, SE, N, H)

185

Tomater fra Hanasand Gard

med røkt mozzarella

*Tomatoes from Hanasand Gard with smoked mozzarella*

(M, SU)

298

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 jordbær og markjordbærsorbet  
*Panna cotta with Norwegian strawberries and wild 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