

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

JULESMØRREBRØD



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

Dansk plukksylte med sennep og rødbeter
Danish pulled pork terrine with mustard and beets
(H, M, SE, SU) - kan lages glutenfri

198

Dansk rullepølse med sennep, sjy og rødbeter
Danish rolled pork with mustard, aspic, and beets
(H, M, SE, SU)- kan lages glutenfri

218

JULEDESSERT

Riskrem med kirsebærsaus
Rice pudding with whipped cream and cherry sauce
(M, MA)

218



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

MELLOMRETT/ MID-COURSE

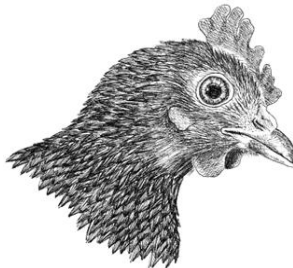
Mont d'Or innbakt med vintertrøffel
Baked Mont d'Or with winter truffle
(M, H)
875

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, cloudberry cooked in oranges

(M, E) 189

Stilton fra Neal's Yard Dairy med søtt og sprøtt

Stilton cheese from with sweet and crunchy

(M, E, H) 285

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- Sulfit/Sulphites, SO- Soyabønner/Soybeans, LU- Lupin/Lupin, P- Peanøtter/Peanuts

RESTAURANT MENU

2. FLOOR

5-RETTERS MENY / 5-COURSE SET MENU

1225 -.

Norsk kingfish med knutekål, yuzu og fermentert chiliskum
Norwegian kingfish with kohlrabi, yuzu and fermented chili foam

(F, SU)

Håndplukket kamskjell fra Frøya
med Gydas jordskokk, Comtésaus og kalix løyrom
Hand-picked scallops from Frøya with Gydas Jerusalem artichoke, Comté sauce and Kalix vendace roe

(B, SU, M, F, SK)

Torsk med trøffle hollandaise, betar og revet vintertrøfflel
Cod with truffle hollandaise, beetroots and winter truffle

(F, E, SU)

Confitert ribbe med rødkål, rosenkål og julesaus Nr.9
Confit pork belly with red cabbage, Brussels sprouts and Christmas sauce No. 9

(SU, M, H)

Riskrem mousse, brente mandler, kirsebærgelé og kirsebørsorbet
Rice cream mousse with caramelized almonds, cherry gel and cherry sorbet

(E, M, H)

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

Kantarelltoast på hjemmelaget brioche

Chanterelle toast served on homemade brioche bread

(E, M, H)

295

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

Mont d'Or innbakt med vintertrøffel

Baked Mont d'Or with winter truffle

(M, H)

875

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Andebryst med fermentert plomme, andesjy og Pomme Paris

Duckbreast with fermented plum and Pommes Parisienne

(SU, EG, M)

485

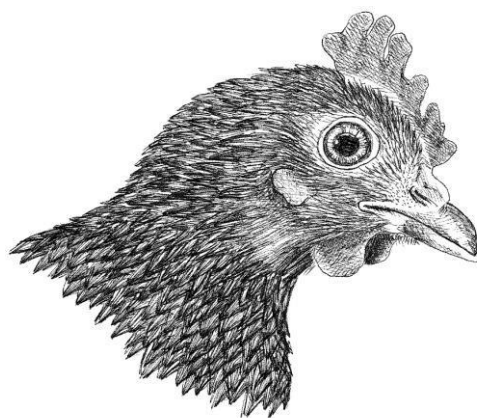
Côte de Boeuf. (min 2 personer)

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 - 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, SK - Skalldyr / Shellfish, P - Peanøtter/Peanuts

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