

# 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

DINNER

# VINTAGE KITCHEN

4-retters meny

1075,-

Franske grønne asparges servert med hasselnøttpraline,  
fermentert sitrongele og aspagesskum

*French green asparagus with hazelnut praline*

*fermented lemon gel and asparagus foam*

(M, HN)

Dagens hvite fisk

Catch of the Day - white fish

(F, L)

Norsk ungfø

med morkelsaus og potetterriner

*Norwegian beef with morel sauce and potato terrine.*

(M)

Hvit sjokolademarquise med rabarbrakompott og rabarbrais

*White chocolate marquise with rhubarb compott and rhubarb ice cream*

(H, M)

Vinmeny

945,-

## 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

Klippfisk- kroketter, tartarsaus  
Salt cod croquettes, tartar sauce  
(M, H, E, F)  
248

Gratinerte snegler brioche og ramsløksmør  
Gratinated snails, brioche and ramson butter  
(B, M, H, E)  
168

## SMÅRETTER / SMALLER COURSES

Grønne asparges servert med hasselnøttpraline,  
*fermentert sitrongele og aspargesskum*  
*Green asparagus with hazelnut praline,*  
*fermented lemon and asparagus foam*

(M, HN)

368

*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, pickled chanterelles and reindeer heart*

(SU, E)

285

Italiensk melon og agurksalat med ibericoskinke  
Italian melon and cucumber salad with Iberico ham

298

Kamskjell fra Frøya med comtesaus lagret i 42 måneder  
og norske nypoteter

Scallops from Frøya with 42-month aged Comte sauce  
and Norwegian baby potatoes

(F, SK, M)

445

Vitello med saus tilsmakt med røkt torskrogn  
og syltede nyper

Vitello with sauce flavored with smoked cod roe  
pickled rose hips

(M, E, F)

348

Cavatelli med norsk krabbe,  
vadouvansaus og tomatconcassé  
*Cavatelli with Norwegian crab, vadouvan sauce  
and tomato concassé*

(M, H, SK)

362

Spareribs av ungfø med hjemmelaget BBQ-saus,  
maistuing og knuste poteter

Yong beef spare ribs with homemade BBQ sauce,  
creamed corn stew, and smashed potatoes

(M, SU)

398

## HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Dagens rett  
*Dish of the day*

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 bringebærkompott  
*Crème Brûlée with raspberry compote*  
(M, E) 189

Tiramisu  
(H, M, E) 178

Baskisk ostekake med rabarbrakompott  
*Basque cheesecake with rhubarb compote*  
(E, H, M) 248

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, 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