

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

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 unge

med morkelsaus og potetterriner

Norwegian beef with morel sauce and potato terrine.

(M)

Sommerterte med vaniljekrem,
friske fersken, bringebær og jordbær,
servert med markjordbærgele og hvit ferskensobet

Summer tart with vanilla custard, fresh peach,

strawberries and raspberries

served with wild strawberries gel and white peach sorbet

(M, H, MA)

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 unge med hjemmelaget BBQ-saus,
maistuing og knuste poteter

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

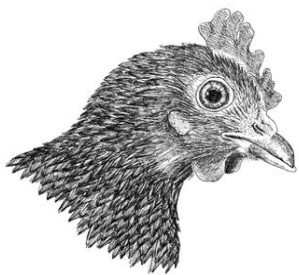
(M, SU)

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