

WINE AND FOOD 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, F) 220
220

Stekt sild med eggekrem og fritert løk
Fried herring with egg cream and crispy fried onions
(E, H, M, SU)
248

Dagens smørrebrød
268

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

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 ramsløkssmør

Gratinated snails, brioche and ramson butter

(B, M, H, E)

168

SMÅRETTER / SMALLER COURSES

Gyoza med and
eplekompott og hjemmelaget ponzusaus
Gyoza with duck, apple compote and homemade ponzu sauce
(H, SO)
220 / 3 STK

Hvaler krabbe med avokado og lakserogn
Crab roll with potato bun, avocado and salmon roe
(H, M, SK, C, F)
320

Grillet blomkål
ramsløkshummus og salat
Grilled cauliflower, wild garlic hummus and salad
(SU, SE)
185

Fritert brissel
med hazelnøttromesco og padrons
Sweetbread with hazelnut romesco and padrons
(H, SU, N)
298

Terrine på røkt svineknokke og andelever
med selleriremulade
Terrine of smoked pork knuckle and duck liver with celery remoulade
(SE, E, M)
285

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Dagens rett
Dish of the day
Dagens pris

Trøffel Brie de Meaux
Truffle Brie de Meaux
(M, H)
398

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

1500 per kg



DESSERT / SWEETS

Crème Brûlée med multer kokt i appelsin
Crème Brûlée, cloudberries cooked in oranges
(M, E) 189

Crème caramel
(M, E, N) 205

Tiramisu
(H, M, E) 178

Baskisk ostekake med rabarbrakompott
Basque cheesecake with rhubarb compote
(E, H, M) 210

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

RESTAURANT MENU

2. FLOOR

5-RETTERS MENY / 5-COURSE SET MENU

1225 -.

Årets første grønne Jérôme Galis asparges
med rognkjeksrogn og egg 62°C

The first of the year green Jérôme Galis asparagus

lumpfish caviar and egg 62°C

(F,E)

Kamskjell fra Frøya med jordskokk,

beurre blanc-saus og toppet med kalix løyrom

Norwegian scallop with sunchokes, kalix løyrom and beurre blanc sauce

(B, SU, M, F, SK)

Skrei servert med rødbeter og trøffelhollandaise

Skrei served with red beets and truffle hollandaise

(SU, F, M, E)

Ungfe Cuvette med fransk hvit asparges og ferske morkler

Young cattle Cuvette with french asparagus and morel

(E, SU, M)

Pistasj- og Chartreuse-mousse med sjokoladesorbet

Chartreuse and - pistachio mousse with chocolate sorbet

(SU, L)

Vinmeny

1150 -.

SMÅRETTER / SMALLER COURSES

Gyoza med and
eplekompott og hjemmelaget ponzusaus
Gyoza with duck, apple compote and homemade ponzu sauce
(H, SO)
220 / 3 STK

Hvaler krabbe med avokado og lakserogn
Crab roll with potato bun, avocado and salmon roe
(H, M, SK, C, F)
320

Grillet blomkål
ramsløkshummus og salat
Grilled cauliflower, wild garlic hummus and salad
(SU, SE)
185

Fritert brissel
med hazelnøttromesco og padrons
Sweetbread with hazelnut romesco and padrons
(H, SU, N)
298

Terrine på røkt svineknokke og andelever
med selleriremulade
Terrine of smoked pork knuckle and duck liver with celery remoulade
(SE, E,M)
285

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Andebryst med appelsinsaus og Pommes Duchesse
Duckbreast with orange sauce and Pommes Duchesse

(SU, EG, L)

485

Dagens fisk
Fish of the day

450

Trøffel Brie de Meaux
Truffle Brie de Meaux

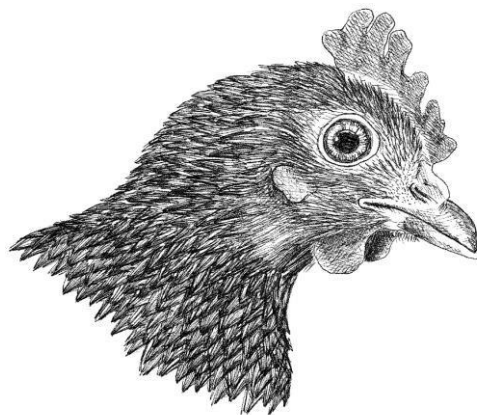
(M, H)

398

Côte de Boeuf. (min 2 personer)
hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bearnaise saus
home made pommes frites, vegetables, bearnaise sauce

(M, E)

1500 per kg



OST OG DESSERT/ CHEESE AND SWEETS

Baskisk ostekake med rabarbrakompott
Basque cheesecake with rhubarb compote

(E, H, M)

210

Sjokoladefondant med berriolettesorbet
Chocolate fondant with berriolette sorbet

(M, E, H)

210

Crème Brûlée, multer kokt i appelsin
Crème Brûlée, cloudberries 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, Skalldyr / Shellfish, P - Peanøtter/Peanuts
S - Sennep/Mustard, SE - Sesamfrø/Sesame seeds, F - Fisk/Fish, B - Bløtdyr/Molluscs, SO - Soyabønner/Soybeans