

# 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, sju 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*

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

Toast Skagen med fritert egg  
*Toast Skagen*  
(SK, H, SU, E, M, F, C)  
348

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

Tortilla de patatas  
Spansks omelett med chorizomajones  
*Spanish omelett with chorizo mayo*  
(E)  
226

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*  
450

Bakt Mont d'Or fra Mons med hvitløk,  
rosmarin og surdeigsbaguette  
*Baked Mont d'Or with garlic, rosemary and sourdough baguette*  
(M, H)  
398

Toppet med trøffel/ *with truffle*  
*Dagens pris / price of the day*

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

Crème Brûlée med multer kokt i appelsin

*Crème Brûlée, cloudberries 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) 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, 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



# RESTAURANT MENU

## 2. FLOOR

### 5-RETTERS MENY / 5-COURSE SET MENU

1225 -.

Tartelett med Hvalerkrabbe,  
vadouvankarri og gulrot  
*Tartlet with crab from Hvaler, with vadouvan curry and carrots*  
(M, H, E, SE, F, SK)

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, SK, F)

Torsk servert med rødbeter og trøffelhollandaise  
*Cod served with red beets and truffle hollandaise*  
(B, SU, F, M)

Konfitert ribbe med rødkålpuré, julesaus og karameliserte poteter  
*Confit pork belly with red cabbage puree, christmas saus and caramelized potatoes*  
(E, H, M)

Riskremmousse a la Vintage  
*Vintage-style rice cream mousse*  
(M, E, MA, N)

Vinmeny  
1150 -.

## 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 and ramson butter*

(B, M, H, E)

168

### Terrine på røkt svineknokke og andelever

med selleriremulade

*Terrine of smoked pork knuckle and duck liver with celery remoulade*

(SE, E,M)

285

### Pelle Janzon

Oksecarpaccio med syltede kantareller, eggeplomme, sprøstekt løk og kalix løyrom

*Carapaccio with pickled chantarelles, egg yolk, crispy onion and kalix roe*

(SK, E, M, H)

348

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, SK, F)

348

## HOVEDRETTER / MAIN COURSE

Dåhjort med gresskarpuré, bringebær- og foie gras-saus  
*Fallow deer with pumpkin purée, raspberries and foie gras sauce*

485

Dagens fisk  
*Fish of the day*

450

Bakt Mont d'Or fra Mons med hvitløk, rosmarin og surdeigsbaguette  
*Baked Mont d'Or with garlic, rosemary and sourdough baguette*

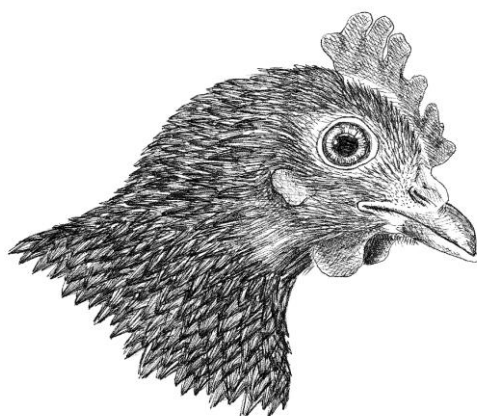
398

Toppet med trøffel/ with truffle  
Dagens pris / price of the day

Côte de Boeuf. (min 2 personer)  
hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bernaisesaus  
*home made pommes frites, vegetables, bernaise sauce*

(M, E)

1400 per kg



## OST OG DESSERT/ CHEESE AND SWEETS

Baskisk ostekake med rabarbrakompott

*Basque cheesecake with rhubarb compote*

210 (E, H, M)

Stilton fra Neal's Yard Dairy med søtt og sprøtt

*Stilton cheese from with sweet and crunchy*

285 (M, E, H)

Sjokoladefondant med markjordbærsorbet

*Chocolate fondant with wild strawberry sorbet*

210 (M, E, H)

Crème Brûlée, multer kokt i appelsin

*Crème Brûlée, cloudberries cooked in oranges*

189 (M, E)

Franske oster

*French cheese*

255 (M, H, HA, SE, R)

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