

# Lunsj og vinbar menu

## LUNSJ

TIRSDAG - FREDAG 11 - 14

LØRDAG 12 - 15

SØNDAG 12 - 16



## DANSKE SMØRREBRØD

Røkt ål, bløtkokt egg  
*Smoked eel, soft boiled egg*  
215 (H, R, BY, E, F, M) - kan lages glutenfri

Ølmarinert sild, karrisalat  
*Beer marinated herring, curry salad*  
195 (H, M, BY, E, R)

Panert smørflyndre, håndpillede reker, remulade  
*Crispy fried fish, hand peeled shrimps, remulade*  
198 (H, R, BY, M, F, SK)

Blandet hønsesalat, bacon, eple, sopp  
*Mixed chicken salad, bacon, apple, mushroom*  
195 (H, R, BY, M, E) - kan lages glutenfri

Roastbeef, remulade, syltet agurk, sprøstekt løk, pepperrot  
*Roastbeef, remulade, pickled cucumber, crispy onion, horseradisch*  
190 (H, R, M, BY)

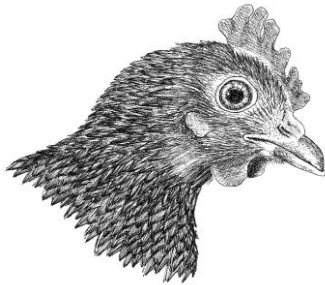
Fleskestek, råmarinert rødkål, appelsin  
*Pork roast, raw marinated red cabbage, orange*  
190 (H, R, BY, M) - kan lages glutenfri

Lun leverpostei, bacon, sopp, rødbeter  
*Pâté of liver, bacon, mushrooms, beetroot*  
190 (H, R, BY, M, E)

Tartar av okse, fritert egg, pepperrot  
*Tartar of ox, fried egg, horseradish*  
205 (H, R, BY, M, E)

# MIDDAG

TIRSDAG - LØRDAG 16 - 21



## 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- krokerter, tartarsaus

*Salt cod croquettes, tartar sauce*

*(M, H, E, F) 168*

Gratinerte snegler

*brioche, ramsløkssmør*

*Gratinated snails, brioche, ramson butter*

*(B, M, H) 158*

## SMÅRETTER / SMALLER COURSES

Fransk hvit asparges  
serveres med eggekrem og røkt silderogn  
*french white asparagus with egg cream and smoked herring roe*  
(F, E, M, H)  
345

Fisk og skaldyrssuppe  
serveres med rouille  
*fish and shellfish soup served with rouille*  
(F, E, M, SU, H, SK)  
185

*Pelle Janson*  
oksecarpaccio, løyrom, løk, eggeplomme  
*carpaccio of ox, vendance roe, onion, egg yolk*  
(E, H, F, S)  
320

Panert torsketunge  
med karrisaus og eple  
*fried cod tounge with curry sauce and apple*  
(H, E, F, C, SU)  
268

Bakt blomkål  
hummus, salat med ristede pinjekjerner  
*Baked cauliflower, hummus, salad with pine nuts*  
(SU, SE, N)  
185

## HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Dagens rett  
*Dish of the day*  
398

## DESSERT / SWEETS

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

Tiramisu  
(H, M, E)  
168

Baskisk ostekake, kaffemarinerte villblåbær  
Basque cheese cake, coffee marinated wild blueberries  
(E, H, M)  
210

Franske oster  
med søtt og sprøtt  
*French cheese with sweet and crunchy*  
(M, H, HA, SE, R)  
255

## 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

MUSSERENDE VIN / SPARKLING WINE

	GL / FL
Charles Heidsieck, Brut Reserve	265 /1295
Champagne, Frankrike	

Crèmant de Borgogne, Victorine De Chastenay	165 /800
Borugogne, Frankrike	

HVITVIN / WHITE WINE

Julien Brocard Petit Chablis Les Plantes 2020	190/950
Burgund, Frankrike	

Telmo Rodríguez Gaba do Xil O Barreiro 2021	150/750
Galicia, Spania	

Wagner-Stempel Gutswein Riesling Trocken 2021	140/700
Rheinhessen, Tyskland	

Quinta de la Rosa Douro 2019	150/750
Douro e Porto, Portugal	

## ROSEVIN / ROSE WINE

Nervi Rosato 2021 Italia	GL/FL 190/950
Chateau Vignelaure 2021 Provence, Frankrike	150/750

## RØDVIN / RED WINE

Les Deux Cols Alizé 2020 Côtes du Rhône, Frankrike	170/850
Dom. Jean-Charles Rion Bourgogne Passetoutgrain Burgund, Frankrike	170/850
San Polo, Rubio 2019 Toscana, Italia	150/750
Anne Gros & Jean-Paul Tollot La 50-50 Languedoc, Frankrike	190/950
Pelissero Barbera d'Alba Piani 2019 Piemonte, Italia	170/850

\*all wine contains sulfites



## ØL / BEER

Carlsberg (BY) 0,40	98
Carlsberg (BY) 0,25	58
Frydenlund Bayer (BY) 0,40	110
Frydenlund Bayer (BY) 0,25	62
Reserva - Alhambra (BY) 0,33	82
Carolus Classic - Gouden (BY) 0,33	154
Damm Daura Lager - Estrella (Glutenfri) 0,33	72
Le Titi Parisien I.P.A- Brasserie La Parisienne (BY) 0,33	145
Fimbul Oak- Aged Barleywine - Ægir (BY) 0,33	179
Moroccan Triple Beer - La Marlouf (BY) 0,33	149
Trappist Tripel - Westmalle (BY) 0,33	149
Ginger Ninja med chilli - 7Fjell (BY) 0,33	115

## ALKOHOLFRITT / SOFT DRINKS

Alcohol Free - Carlsberg (BY) 0,33	62
Special Effect - Brooklyn (BY) 0,33	66
Ginger Beer - Fentimans 0,28	68
Sparkling Water - Abatilles 0,75	106
Pepsi, Pepsi Max, Solo 0,30	57
Eplemost Hovelsrud Gård 1L	230
Eplemost Hovelsrud Gård 1GL	72
Ripssaft Hovelsrud Gård 0,50	150
Rabarber&vanilje lemonade 0,7L - Matr Copenhagen	180
Rabarber&vanilje lemonade 1GL - Matr Copenhagen	60
Lime&ginger lemonade 0,7L - Matr Copenhagen	180
Lime&ginger lemonade 1GL - Matr Copenhagen	60
Musserende eplemost 0,75L - Blaane	350
Eplemost med solbær 1 GL/ 0,75L - Blaane	80/240

## COCKTAILS FRA / FROM 13.00

Gin Limonade - Gin - Tio Pepe - Grapfrukt - Rosmarin - Tonic	160
Spritzer - Poli Arione Rosso - Musserende - Appelsin	150
Negroni - Gin - Formula Antica - Campari	155
Smokey Mandarin - Chichicapa Mezcal - Green Mandarin	158
Pisco Sour - Waqar Pisco - Sitron - Angostura	140
Whiskey Sour - Michter's Bourbon - Sitron	145
Duplo - Diplomático Rum - Mandarin - Sitron - Salt	160
Espresso Martini - Vodka - Espresso - Poli Moka	160

## AKEVITT / AQUAVIT FRA / FROM 13.00

Bareksten Botanical Aquavit	150
Helstrøm Aquavit Sherryfat	150
Aalborg Jubilæums	150
Chopenhagen Destillery Black Pepper	150
Chopenhagen Destillery Dill og Anis	150
Chopenhagen Destillery Mulberry Rose	150

## CALVADOS

E. Dupont Reserve, Pays d'Auge	130
Roger Groult Pays d'Auge Age d'Or	250

## COGNAC

Tessier Composition	130
A.E. Dor Nr. 8	375
A.E. Dor Nr 11	1985

## ARMAGNAC

Château les Remparts 1979	265
Château les Remparts 1975	285

## RUM

Diplomàtico Montuano	130
Diplomàtico Reserva Exclusiva	150
Diplomàtico Single Vintage 2005	230
Diplomàtico Single Vintage 2002	435
Diplomàtico Ambassador	365
Bristol Cream Caroni 1998	165
Bristol Cream Four Square Distillery 2004	175

## WHISKY

Blackadder Bannahabhain Dist 1990	490
Goron & McPhail Speyside 15 YO	348
Glenquoyle Single Cask 20 YO	548
Benrinners Distillery 1997 Sherry Hogshead	465
Glenfarclas 15 Year Old	200

## BOURBON

Michter's Kentucky Straight	130
-----------------------------	-----

## DESTILAT

Domaine Roulot L'Abricot du Roulot	320
Domaine Roulot Eau de Vie de Framboise	320
Domaine Roulot Eau de Vie de Poire Williams	320

# A la carte menu

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

1075

Potetblinis med egg Salat

serveres med løyrom og gravet eggeplomme

*Potato blini with egg salad, vendance roe and curred egg yolk*

(M, F, E, H)

Grønn asparges fra Provence

serveres med eggekrem, røkt silderogn og fritert panko

*Green asparagus from Provence with egg cream, smoked herring roe and crispy panko*

(F, H, E, M)

Dagens hvite fisk

blåskjellsaus med fermentert sitron

*Today's white fish with mussel sauce and fermented lemon*

(F, SU, M, H)

Livèchekylling i variasjon

med erter a la française og estragonsaus

*A variation of livèche chicken with peas a la française and tarragon sauce*

(M, H, SU, E)

Kaffe panna cotta

med mascarponekrem, hippen og sjokoladetsorbet

*Coffee panna cotta with mascarpone cream, tuile and chocolate sorbet*

(H, E, M)

## 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

### Pelle Janson

oksecarpaccio, løyrom, løk, eggeplomme  
*Carpaccio of ox, vendance roe, onion, egg yolk*

(E, H, F, SU)

320

### Fisk og skalldyrsuppe

serveres med rouille  
*Fish soup with fish, shellfish and rouille*

(H, M, SK, E, SU)

185

Ravioli med hummer og andeconfit i kyllingbuljong  
Ravioli with lobster and duck confit, served with chicken bouillon  
(SK, E, M, H)

268

Caviarservering Royal Select  
Serveres med hjemmelaget potetblini, rømme og rødløk  
*Royal Select caviar service*  
*Served with homemade potato blinis, whipped sourcream and red onions*

(H, F, M)

750 / 30g

1300 / 50g

Mont d'Or

385

Med mulighet for trøffel

Dagens pris

*Mont d'Or with truffle*

*Price of the day*

(M, E)

Fransk hvit asparges  
serveres med eggekrem og røkt silderogn  
*French white asparagus with egg cream and smoked herring roe*  
(F, E, M, H)

345

## HOVEDRETTER / MAIN COURSE

Dagens kjøtt eller fisk

*Today's meat or fish*

398

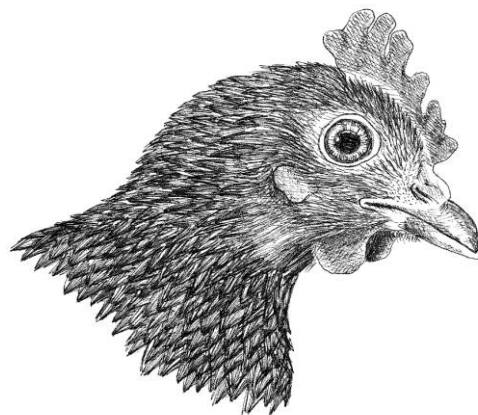
Côte de Boeuf. (min 2 personer)

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, kaffemarinerte blåbær  
*Basque cheese cake, coffee marinated blueberries*

(E, H, M)

210

Sjokoladefondant med is  
*Chocolate fondant with ice cream*

(M, E, H)

198

Crème Brûlée, multer kokt i appelsin  
*Crème Brûlée, cloudberries cooked in oranges*

(M, E)

189

Franske oster  
med søtt og sprøtt  
*French cheese with sweet and crunchy*

(M, H, HA, SE, R)

255

### 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