

BRASSERIE



↑ CUT HERE ↑

FORRETTER

MOULES FRITES - 175,- / 275,-

Blåskjell dampet i hvitvin, lime, chili og koriander.
Serveres med pommes frites og aioli.

(Bløtdyr/Egg/Svoveldioxid)

Mussels steamed in white wine with lime, chili and coriander. Served with fries and aioli.

BIFF CARPACCIO - 175,-

Biffskiver med chilimajo, parmesan, roasted
nøttecrumble og salat

(egg, melk, nøtter/ egg, milk, nuts)

beef with chili majo, parmesan, roasted nut crumble,
and salad

MOZZARELLA SALAT - 160,-

Frisk mozzarella med tomat Salat, ristede nøtter og
olivenolje

(melk/Milk)

Fresh Mozzarella with fresh tomato salad, roasted nuts
and olive oil

KAMSKJELL - 175,-

Pannestekt kamskjell med blomkål og hvitløkspurée.
Serveres med ristet brød

(skalldyr, gluten-hvete, melk/ shellfish, gluten-wheat, milk)

Panfried Scallops with califlower and garlicpurée with
toated bread

MAT - FOOD

↑ CUT HERE ↑

HOVEDRETTER

INDREFILET AV OKSE - 410,-

Serveres med saltbakt potet, kremet gresskarpure, grillasparges, sopp og hollandasie saus.

(egg, melk/ egg, milk)

Beef tenderloin served with salt baked potato, creamy pumpkin pure, grill asparagus, mushrooms and hollandasie sauce

KVEITE - 365,-

Pannstekt kveite serveres med potetpure, jalapeno krydret gulrotjulienne og hvitvinsaus

(fisk, melk/ fish, milk)

Panfried halibut fillet served with potato pure, jalapeno, spicy carrot julienne, and white wine sauce

GRILLET ENTRECÔTE - 375,-

Serveres med vinagrette salat, pommes frites og Hollandaise saus

(Egg, melk / Egg, Milk)

Grilled Beef Entrecôte served with vinagret salad, french fries and Hollandaise sauce

ROYAL BURGER - 295,-

Serveres med briochebrød, dijon, majo, salat, jalapeno, syltetløk, løkringer, ost og bacon.

(Gluten / Egg, Melk , sulfitt)

Served with rustic bread, chili majo, salad, jalapeno, pickle onion, onion ring, cheese and bacon

X BURGER - 275,-

200 gram burger stekt medium med bacon, salat, tomat, syltet løk, syltet agurk, dijonmajones og ost på brioche. Serveres med pommes frites, ketchup og aioli.

(egg, gluten-hvete, melk/ egg, gluten-wheat, milk)

200 grams burger patty cooked medium, bacon, salad, tomato, pickles, dijon mayonnaise and and cheese on brioche bun. Served with fries, ketchup and aioli.

VEGETAR BURGER - 235,-

Serveres med briochebrød, dijon majo, salat, sylteagurk, syltetløk, tomat og ost.

(egg, gluten-hvete, melk/ egg, gluten-wheat, milk)

Served with brioche bread, dijon majo, salad, pickle cucumber, pickle onion, tomato and cheese

MAT - FOOD

↑ CUT HERE ↑

SIDES

MOZZARELLA PINNER 125,-

(Egg, gluten, melk)

Mozzarella sticks

POMMES FRITES - LITEN 55,-/ STOR 95,-

Serveres med ketchup og aioli.

(Egg, sennep, spor av gluten)

Fries served with ketchu and aioli.

LØKRINGER(7STK.) 105,-

Serveres med ketchup og aioli

(Egg, gluten-Hvete, sennep)

Onion rings served with ketchup and aioli.

SØTPOTET FRIES - LITEN 65,-/ STOR 105,-

Serveres med ketchup og aioli.

(Egg, sennep, spor av gluten)

Sweet potato fries served wuth ketchup and aioli.

BARNEMENY

FISK & CHIPS - 150 KR.-

Fisk & Chips

(Hvete, Gluten / gluten-wheat)

HAMBURGARE - 150 KR.-

Hamburgare servert med ost, ketchup og pommes frites

(Hvete, egg, melk, gluten/ gluten-wheat, egg and milk)

Cheeseburger servved with cheese, ketchup and fries

PASTA MED KJØTTBOLLER - 150 KR.-

Pasta og kjøttboller

(Hvete, gluten / gluten-wheat)

Pasta with meatballs

MAT - FOOD

↑ CUT HERE ↑

DESSERT

SJOKOLADEFONDANT - 125,-

Servert med is og solbærgelé.

(egg, melk / egg, milk)

Chocolate fondant served with ice cream and blackberry jelly.

ISKREM OG SORBET - 125,-

Spør oss hvilke smaker vi har!

(...)

Ice cream and sorbet. Ask us for our selection of flavours.

SKOGSFRUKT CREME BRULEE - 145,-

Serveres med sitronsorbet

(gluten-hvete, melk/ gluten-wheat, milk)

Forest fruit creme brulee served with sitronsorbet

NAPOLEONSKAKE MED FERSKE BÆR - 125,-

Napoleon cake with fresh berries

Melk/milk

DESSERT

↑ CUT HERE ↑

MUSSEREDE

ANNA SPINATO PROSECCO BRUT, PROSECCO-ITALIA(100% GLERA)

Meget små og vedvarende bobler. Aroma av mandler, lime og fersken. Frisk og fyldig smak med herlig sitrusfruktighet i avslutningen.

120 KR/GLASS 680 KR/FLASKE

CAVA CASTELLBLANCH ORGANIC BRUT, SPANIA, CAVA (CHARDONNAY, MACABEO)

Flotte, langvarige bobler. Ren nese med aromaer av hvite bær og sitrus. Elegant hint av bakst. Rund og behagelig. God som aperitiff, til fisk og skalldyr.

115 KR/GLASS 575 KR/FLASKE

DOPPF & IRON CRÉMANT D'ALSACE BRUT, ALSACE-FRANKRIKE (PINOT BLANC, PINOT AUXERROIS)

Fine, lette og langvarige bobler. Intens aroma av sitrus og grønne epler. Rund, elegant og velbalansert smak.

135 KR/GLASS 699 KR/BOTTLE

NICOLAS FEUILATTE BRUT, CHAMPAGNE-FRANKRIKE (PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY)

Noe utviklet aroma med preg av bakt eple, sitrus og nøtt, hint av kjeks. Frisk, balansert og elegant smak.

195 KR/GLASS 995 KR/BOTTLE

HVITVIN

PLAIMONT CÔTES DE GASCOGNE, CÔTES DE GASCOGN-FRANKRIKE (60% UGNI BLANC , 40% COLOMBARD)

Ung, ren, fruktig og frisk smak. Preg av sitrus, urter og blomster.

112 KR/GLASS 525 KR/BOTTLE

PETIT CHABLIS, BURGUND-FRANKRIKE

Ung og saftig duft av sitrus, hvit fersken og gul frukt. Presis og mineralsk vin med rund munnfølelse og god lengde.

140 KR/GLASS 675 KR/BOTTLE

BROCARD CHABLIS 1.CRU VAILLONS, BURGUND-FRANKRIKE

Tørr, med frisk og god syre og fruktighet. Fin kompleksitet og lett preg av mineraler og sjøbunn. Lang ettersmak.

995 KR/BOTTLE

NOBLE VINES 446 CHARDONNAY SINGLE VINEYARD, CALIFORNIA-USA

446 står for Chardonnay klone nr. 4, og 46 står for nummeret på vinmarken. Aroma av modne, gule epler, aprikoser og ananas. Middels fyldig. Litt fatkrydder, tropisk frukt. Frisk ettersmak.

140 KR/GLASS 695 KR/BOTTLE

LES GRÈS CHARDONNAY VIOGNIER 2020, LANGUEDOC-ROUSSILLON-FRANKRIKE

Frisk og aromatisk nese av grønne epler og mineraler. Crisp, fruktig, tørr og elegant. Middels fyldig med lang, frisk ettersmak.

125 KR/GLASS 615 KR/BOTTLE

SAUTEREAU SANCERRE, LOIRE-FRANKRIKE

Intens aroma med elementer av sitrus, eksotisk frukt og pærer. Aromatisk, fruktig og velbalansert med god lengde.

140 KR/GLASS 685 KR/BOTTLE

MUD HOUSE SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH-NEW ZEALAND

Forfriskende aroma av nesler, meloner og grapefrukt. Saftig, konsentrert og frisk smak av sitrus og tropiske frukter. Lang, intens og frisk ettersmak.

125 KR/GLASS 595 KR/BOTTLE

WEINGUT MESSMER RIESLING TROCKEN, MOSEL-TYSKLAND

Lys gul med grønnskjær. Fersk og ren duft av sitrus, grønne epler og noe mineralitet mot kalk. Friskt anslag, sunn moden frukt med ren finish.

119 KR/GLASS 575 KR/FLASK

GEORG BREUER RIESLING SAUVAGE, RHEINGAU-TYSKLAND

Tørr, ungdommelig og frisk med elegant frukt og balansert syre. Frisk smak med rene eple-, sitron- og mineraltoner. Lang ettersmak.

140 KR/GLASS 690 KR/BOTTLE

ANTICHE TERRE SOAVE 2020, VENETO-ITALIA (TREBBIANO 20%, GARGANEGA 70%, CHARDONNAY 10%)

En herlig aroma av pære, eple og sitrus med innslag av mineralitet. Smaken er bløt og med en fin syrlighet i ettersmaken.

115 KR/GLASS 575 KR/BOTTLE

MARQUÉS DE CÁCERES DEUSA NAI ALBARIÑO, RIAS BAIXAS-SPANIA

Floral i nesen, men også aromaer av mineraler og frukt som pære, grapefrukt og mandarin. Frisk, fruktig og aromatisk i stilen, og med lang ettersmak.

140 KR/GLASS 595 KR/BOTTLE

BEVERAGE NAMREYNEKE ORGANIC WHITE SAUVIGNON BLANC / SEMILLONE- SØR-AFRIKA

Lys, strågul farge. Toner av tropiske frukter med hint av steinfrukter, eik og bunnfall på nesen. Frisk og fyldig med ren og elegant struktur. God syre og spennende finish.

650 KR/BOTTLE

PORCUPINE RIDGE SAUVIGNON BLANC -SØR-AFRIKA

Aroma av tropisk frukt, stikkelsbær og hint av nesler. Kompleks, noe mineraler og god balanse melleom frukten og den naturlige syren. Lang og frisk ettersmak.

125 KR/GLASS 565 KR/BOTTLE

RØDVIN

RIVAREY TEMPRANILLO CRIANZA, RIOJA-SPANIA

Dyp rubinrød farge. Nydelige aromaer av bringebær, jordbær, kirsebær og litt vanilje. Fruktig smak med bra struktur, bløte tanniner og kun et lett eikepreg.

119 KR/GLASS 595 KR/BOTTLE

MONTECILLO GRAN RESERVA, RIOJA-SPANIA

Fint utviklet, preg av mørke bær, tørket frukt, urter og fat, litt varm ettersmak.

845 KR/BOTTLE

GABRIEL MEFFRE CÔTES DU RHÔNE PRESTIGE, RHÔNE-FRANKRIKE

Dyp purpurfarge. Aroma og smak av røde bær og provençalske urter med et hint av sort pepper. Fyldig, fruktig og rik struktur

130 KR/GLASS 595 KR/BOTTLE

LES VIGNOBLES FONCALIEU "LA TANNERIE", LANGUEDOC-ROUSSILLON-FRANKRIKE

Dyp mørk rød farge med toner av lilla. Intens duft av mørke bær, krydder og pepper med hint av florale og animalske aromaer. Kompleks og rik smak som følger nesen, flott struktur og munnfølelse som sitter lenge

140 KR/GLASS 645 KR/BOTTLE

DOMAINE BOUCHARD BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNÉE BURGUND-FRANKRIKE

Dyp rød med noe purpur i fargen. Duft og smak av moden frukt samt noe krydder. Preg av modne tanniner gir en god balanse. Fyldig og rik med lang ettersmak.

769 KR/BOTTLE

NOBLE VINES 667 PINOT NOIR, CALIFORNIA-USA

Aroma av mørke kirsebær, varm jord og et hint av vanilje. Smak av kirsebær, bittersøt kakao og litt urter (salvie). Myke tanniner og balansert syre.

140 KR/GLASS 675 KR/BOTTLE

MUD HOUSE PINOT NOIR, CENTRAL OTAGO-NEW ZEALAND

Vakker rubinrød farge. Klare aromaer av kirsebær og røde frukter, krydder og noe mokkatoner. Sjenerøs smak av mørke kirsebær og bjørnebær iblandet litt tørkede krydder og eik. Balansert med godt integrerte tanniner.

595KR/BOTTLE

DA LUCA PRIMITIVO MERLOT, PUGLIA-ITALIA

Dyp rød farge med smak av røde bær. Fin fruktighet med preg av modne, røde bær. Varm og bløt ettersmak..

115 KR/GLASS 535 KR/BOTTLE

BORGOGNO BARBERA D'ALBA 2019 PIEMONTE-ITALIA

Frisk aroma med fremtredende preg av blomster, mørke bær, kirsebær samt lær og krydder. Saftig og syrlig vin med god frukt, snille tanniner, flott balanse og lang ettersmak.

140 KR/GLASS 655 KR/BOTTLE

VALPANTENA TORRE DEL FALASCO RIPASSO DELLA VALPOLICELLA, VENETO-ITALIA

Dyp rubinrød farge. Duft av modne røde og sorte bær, tørket frukt og mandel. Fylldig smak av tørket frukt med et hint av eik.

140 KR/GLASS 625 KR/BOTTLE

QUERCIABELLA CHIANTI CLASSICO, TOSCANA-ITALIA

Aroma av syrlige kirsebær, urter og streif av fat. Fruktig og frisk, god struktur og lengde. Smak av kirsebær, urter og hint av fat. Fast avslutning.

999 KR/BOTTLE

COLOME ESTATE MALBEC, SALTA-ARGENTINA

Dyp rød farge. Herlig aroma av bjørnebær, lakris, bitter sjokolade og krydder. Intens og velbalansert vin preget av plommer og bjørnebær - og med en lang og rund ettersmak.

140 KR/GLASS 745 KR/BOTTLE

REYNEKE BIODYNAMIC SYRAH, STELLENBOSCH-SØR-AFRIKA

Dyp, rødlilla farge. Frisk bjørnebærpreget fruktighet med innslag av bark, pepper og blomst. Intens og fylldig smak med god syrestruktur og mineralsk avslutning.

799 KR/BOTTLE

REYNEKE ORGANIC CORNERSTONE, STELLENBOSCH- SØR-AFRIKA

Tett og rik rubinrød. Duften er spekket med krydder og frukt med et litt jordlig preg. Fløyelsmyk og saftig med god og fast struktur. Forfriskende og fast avslutning.

795 KR/BOTTLE

ROSÉVIN

RABL ZWEIFELT ROSÉ, NIEDERÖSTERREICH, ØSTERRIKE

Klar og pen kobberrosa farge. Frisk og fruktig med aromaer av jordbær og kirsebær. Tørr, frisk og fruktig i stilen.

119 KR/GLASS 555 KR/BOTTLE

GEORG BREUER ROSÉVIN-RHEINGAU-TYSKLAND

Lys rosa farge. Ren og frisk aroma av unge, røde bær (markjordbær), bringebær og neper. Frisk og fruktig smak med balansert syre og lang, mineralsk ettersmak.

140 KR/GLASS 595 KR/BOTTLE

MINERALVANN / ALKOHOLFRITT

COCA COLA 0,33 - 51 KR
COCA COLA UTEN 0,33 - 51 KR
FANTA ORANGE 0,33 - 51 KR
FANTA ORANGE UTEN 0,33 - 51 KR
SPRITE 0,33 - 51 KR
EPEMOST 0,33 - 51 KR
BONAQUA NATURELL - 51 KR
BONAQUA SITRON/LIME - 51 KR
CARLSBERG NON ALC 0,33 - 75 KR
KRONENBOURG 1664 NON ALC 0,33 - 75 KR
MUNKHOLM 0,33 - 65 KR
ERDINGER 0.33 - 69 KR

ØL / CIDER

RINGNES 0.6 - 109 KR, 0.4 - 95 KR
CARLSBERG FL 0,33 - 95 KR
RINGNES LITE 0,33 - 89 KR
BROOKLYN LAGER 0,33 - 125 KR
BROOKLYN EIPA 0,33 - 139 KR
PERONI 0.33 - 112 KR
PERONI GLUTENFRI 0.33 - 112 KR
I COMET IPA 6%, WETTRE 0.44 - 162 KR
SILLY SAISON, WETTRE 0.44 - 139 KR
GRISSETTE, WETTRE 0.44 - 139 KR
GRIMBERGEN BLONDE 0.33 - 129 KR
KRONENBOURG 1664 BLANC 0.33 - 116 KR
SOMMERSBY ROSÈ 0,33 - 98 KR
SOMMERBY PÆRE 0,33 - 98 KR