

# LUNCH AND WINE BAR MENU

(First floor)

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  
268

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- 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

Kantarelltoast med eggeplomme  
*Chanterelle toast with egg yolk*  
(SK, H, SU, E, M, F)  
285

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

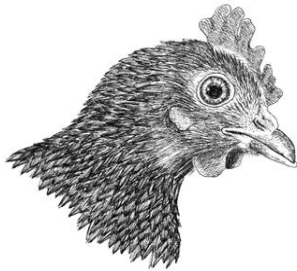
Tortilla de patatas  
Spansk omelett med chorizomajones  
*Spanish omelett with chorizo mayo*  
(E)  
226

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

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

Tiramisu  
(H, M, E) 178

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

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, 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

(Second floor)

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

1225 -.

Potetvaffel med saltbakt rødbet,  
hasselnøttmajones og Ibéricoskinke  
*Potato waffle with salt-baked beetroot, hazelnut mayo and Iberico*  
(M, N, E)

Kamskjell fra Frøya med poteter fra Gyda gård,  
Beurre Blanc saus og kalix løyrom  
*Norwegian scallop with potato, kalix løyrom and Beurre Blanc sauce*  
(B, SU, M, SK, F)

Dagens hvite fisk med bouillabaisesaus og rouille  
*White fish of the day with sauce bouillabaisse and rouille*  
(B, SU, F)

Ytrefilet av dåhjort med bringebær - og foie gras - saus  
*Sirloin of deer with raspberries and foie gras sauce*  
(M, SU)

Norsk plomme - og marsipanterte med  
med berriolette sorbet  
*Tart of Norwegian plum and marzipan*  
(M, E, MA, N, H)



## 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

### "Paris-Brest"

med andelever , pære og pistasj

*"Paris-Brest" " with duck liver, pear and pistachio*

(H, M, E, SU, N)

368

### Kantarelltoast med rå eggeplomme

*Chanterelle toast with raw egg yolk*

(SK, E, M, H)

285

Kamskjell fra Frøya med poteter fra Gyda gård, Beurre Blanc saus og kalix løyrom

*Norwegian scallop with potato, kalix løyrom and sauce Beurre Blanc*

(B, SU, M, SK, F)

348

## HOVEDRETTER / MAIN COURSE

Rype med steinsoppkrem, morkelsaus og pommes parisiennes  
*Grouse with porcini mushroom cream, morel sauce and pommes parisiennes*

485

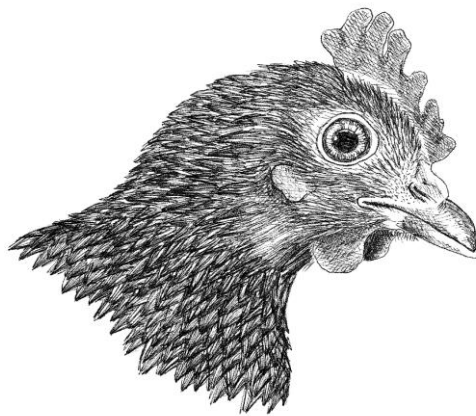
Dagens fisk  
*Fish of the day*

450

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)

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

med søtt og sprøtt

*French cheese with sweet and crunchy*

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