

À la carte meny

DESSERT

EKSOTISK

VANILJE SPONGE CAKE, PISTASJEMOUSSE, KOKOS NOUGATINE
ANANAS, KOKOS OG LIMESORBET
VANILLA SPONGE CAKE, PISTACHIO MOUSSE
COCONUT NOUGATIN, PINEAPPLE, COCONUT AND LIME SORBE
M-HV-E-PI
KR 135,-

ROM OG ROSINER

KARAMELL CRÈME BRULEE, HASSELNØTT PRALINE PUFFET RIS
SJOKOLADEGLASUR, BAVAROISE
RUM RAISIN
CAMEL CREM BRULEE, HAZELNUTS PRALINE PUFFED RICE
CHOCOLATE GLAZING
M-E-Ha
KR 135,-

DRIKKE/SOFT DRINK

Skinny premium lager øl/ Skinny Premium lager beer 0,33l kr 79,-

Vin på glass/ Glass of wine fra/from kr 140,-
Su

Clausthaler/ Non- alcoholic Beer 0,33l kr 64,-

Eira med eller uten kullsyre 0,33l kr 59,-
Still and Sparkling water 0,33l kr 59,-

ALLERGENER/ ALLERGENS

M- Melk/laktose, G- Gluten, S- Skalldyr, E- Egg, N- Nøtter,
P- Peanøtter, SO- Soya, F- Fisk, C- Selleri, Se- Sennep, B- Bløtdyr,
Sf- Sesamfrø, Su- Sulfitter, L- Lupin, Ha - Hasselnøtt, Ma - Mandel,
Va - Valnøtt, Ca - Cashewnøtt, Pi - Pistasjnøtt, Hv - Hvete, By - Bygg,
Hr - Havre, Ru - Rug, Em - Emmer

M- Milk/Lactose, G- Gluten, S- Shellfish, E- Egg, N- Nuts,
P- Peanuts, SO- Soya, F- Fish, C- Celery, Se- Mustard, B- Molluscs,
Sf- Sesame, Su- Sulphites, L- Lupin, Ha - Hazelnut, Ma - Almond, Va
- Walnut, Ca - Cashew, Pi - Pistachio nut, Hv - Wheat, By - Barley, Hr
- Oats, Ru - Rye, Em - Emmer

**All mat produseres på samme kjøkken.
Det kan derfor forekomme spor av nøtter, egg,
melk i våre retter.

**All the food is produced in the same kitchen. There may therefore
be traces of nuts, eggs, milk in our dishes.

SERVERES FRA KL. 11.00- 22.00
SERVED FROM 11 AM- 10 PM

DANSKE SMØREBRØD

Danish open sandwiches

ELG ROASTBIFF, COLESLAW, TYTTEBÆR, CORNICHON
MOOSE ROAST BEEF, COLESLAW, LINGONBERRIES, CORNICHON
E-SU-HV-M
KR 135,-

GRAVET OG RØKT KVEITE, EGGERRE, SENNEPSSAUS, MULTE
CURED AND SMOKED HALIBUT, SCRAMBLED EGGS, CLOUDBERRY-
MUSTARD SAUCE
E-HV-SU-M-F-SE
KR 145,-

MARINERT REKER, DILLMAJONES, BLØTKOKT EGG
MARINATED SHRIMP, DILL MAYONNAISE, SOFT-BOILED EGG
E-HV-SU-M-F
KR 185,-

CHARCUTERIE

SPEKEMAT FRA ROLIS KJØTTKJELLER,
NORSKE OSTER, HJEMMELAGET SYLTETØY
CURED MEAT FROM ROLIS KJØTTKJELLER, NORWEGIAN CHEESES
HOMEMADE JAM
Su-HV-M-Se
KR 265,-

POTETSUPPE
TRØFFEL, BRAISERT OKSEKJAKE, TRØFFELCHIPS
POTATO SOUP, TRUFFLE, BRAISED OX CHEEK, TRUFFLE CHIPS
SU-M
KR 245,-

HØSTSALAT

GRILLET YTREFILET AV OKSE, POTET OG SOPP
PINJEKJERNER, FROGNERKILEN OST FRA BYGDØ KONGSGÅRD
GRILLED BEEF SIRLOIN, POTATO AND MUSHROOMS
PINE NUTS, FROGNERKILEN CHEESE FROM BYGDØ KONGSGÅRD
M-SU-SE
KR 285,-

VILLKVEITE

BØNNEPURÉ, ROSENKÅL, VIN JAUNE SAUS
WILD HALIBUT, BEAN PURÉ, BRUSSEL SPROUTS, VIN JAUNE SAUCE
F-SU-M
KR 345,-

MARMORET YTREFILET AV STORFE

STEINSOPPSMØR, SVISKESAUS, SAUTERT SOPP, POTETMOS
BEEF SIRLOIN
MUSHROOM BUTTER, PRUNE SAUCE, SAUTÉED MUSHROOM
MASHED POTATOES
SU-M
KR 370,-
