



During the Winter Olympics in Oslo 1952, giant slalom and downhill were arranged right here at Norefjell - where you sit now.

We are as proud of this now as in 1952, and we want to let the flame continue to burn through Olympique. We serve tasty meals where the main ingredients are in the center and the wine is the finishing touch.



LUNSJ

11:00 - 16:00

FORRETTER

Kaviar & Vodka

30g Antonius 5 stjerners caviar.
Serveres med pisket rørosrømme, blinis,
rødløk og 2 iskalle shots med
Stolichnaya Elite vodka

1400,- (1200,- uten vodka)

Ovnsbakt Chèvre

Ovnsbakt chèvre på toast med eple,
honning og valnøtter

225,-

Carpaccio

Klassisk Black Angus carpaccio med
ruccola, pinjekjerner og parmesan

225,-

HOVEDRETTER

Klassisk Caesar Salat

Romano salat, grillet kylling, bacon,
krutonger og caesar dressing

275,-

Ishavsrøye

Pannestekt ishavsrøye med asparges-
bønner, fennikel, pannestekte poteter og
sauce vierge

295,-

Wiener Schnitzel

Kalve schnitzel med eplesalat, pommes
frites og kapers smør

285,-

"Olympique Burger"

Grillet burger med baconmarmalade,
cheddar og fries med aioli

310,-

NOE SØTT

Hjemmelaget is

Serveres med coulis og crumble

135,-



HORS D'OEUVRES

Østers naturel (2stk) 165,-
Franske Gigas østers med
sitron og eddik

Østers & Champagne (2stk) 175,-
Franske Gigas østers med agurk og
champagne granité

Østers & Mangosalsa (2stk) 175,-
Franske Gigas østers med mangosalsa

Kaviar & Vodka
30g Antonius 5 stjerners caviar.
Serveres med pisket rørsrømme, blinis,
rødløk og 2 iskalle shots med
Stolichnaya Elite vodka
1400,- (1200,- uten vodka)

Löjrom
Löjrom på melba med økologisk rørs
rømme, gressløk og sitron.
295,-



FORETTER

Charcuterie

Spekeskinke, salami, ost, syltede grønnsaker, oliven, brød og smør
235,- per pers

Ovnsbakt Chèvre

Ovnsbakt chèvre på toast med eple, honning og valnøtter

225,-

Fransk Løksuppe

Klassisk fransk løksuppe med gratinert Gruyere

195,-

Tartar

Håndskåret tartar med dehydrert eggeplomme, potetchips og økologisk røros rømme

Tilvalg: Løjrom 80,-

245,-

Gratinerte sjøkreps fra Frøya

Gratinerte Norske sjøkreps, persillesmør, brød og skaldyrskraft

265,-



HOVED RETTER

Ishavsrøye

Pannestekt ishavsrøye med aspargesbønner, fennikel og sauce vierge
295,-

Grillet Norsk Entrecôte

Entrecôte fra Jæren med aspargesbønner, bacon og sauce béarnaise
375,-

"Olympique Burger"

Grillet burger med baconmarmalade, cheddar og fries med aioli
310,-

Bouillabaisse

Klassisk fransk fisk og skalldyrssuppe. Serveres med brød og saffran aioli
385,-

Ravioli

Steinsoppravioli med kremet sopp plukket på Norefjell
Tilvalg: Revet sort vinter trøffel 250,-
225,-



SIDES

Pommes Frites

Fries med rosmarinsalt og revet parmesan

75,-

Broccolini

Grillet marinert broccolini med sitron

65,-

Pannestekte nypoteter

Stekt i panne med urter og hvitløk

75,-

Tomatsalat

Marinerte tomater med urteolje

75,-

Chef salad

Hjertesalat, radisso rosso, sitrus og honning-vinaigrette

75,-

Brød og smør

Grillet landbrød med urtesmør

45,-



DESSERT

"Guilty Pleasure"

Melkesjokolade mousse, hvitsjokolade
cremeaux, sjokolade ganache og
gateau marcel
175,-

Terte Tatin

Franske epleterte med vaniljeis
165,-

Hjemmelaget is

Serveres med coulis og crumble
135,-

"V60" Kaffeservering

Ønsker du en litt mer eksklusiv kopp
kaffe till desserten?
Spør din servitør om V60 med kaffe fra
Solberg Hansen
80,- per pers



DRIKKE

Musserende

Gratien & Meyer Crement	120,-
Moet et Chandon Imperial	185,-
Chandon Garden Spritz	165,-

Hvitvin

Husets hvite	120,-
Coffele Soave Classico	125,-
Daguneau Pouilly Fumé	150,-
Joyce Submarine Canyon Chardonnay	170,-

Rødvin

Husets Røde	120,-
Terrazas de los Andes Malbec	140,-
Réva Dolcetto d'Alba	145,-
Cune Crianza Rioja	130,-

Fatøl

Heineken 0,4	110,-
Birra Moretti 0,4	120,-

På flaske

Heineken 0,33	115,-
Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33	145,-
Nøgne Ø American IPA 0,33	165,-
Nøgne Ø Belgian Blonde Ale 0,33	145,-
Noam Bavarian Lager 0,33	130,-
Estrella Damm Complot IPA 0,33	145,-
Tripel Karmeliet 0,33	165,-
Moinette Blonde 0,33	165,-

Saison Dupont 0,75	295,-
Bons Veaux Trippel 0,75	345,-

Magners Irish Cider	145,-
Liefmans Fruitesse	120,-

Brus 0,33	60,-
Heineken 0% 0,33	75,-
Erdinger Alkoholfrei 0,33	85,-