

## LUNSJ MED DANSKE SMØRREBRØD

Røkt ål med egg

*Smoked eel with egg*

(H, R, BY, E, F, M) - kan lages glutenfri

198

Ølmarinert sild, karrisalat

*Beer marinated heering, curry salad*

(H, M, BY, E, R)

180

Panert smørflyndre, håndpillede reker, remulade

*Crispy fried fish, hand peeled shrimps, remulade*

(H, R, BY, M, F, SK)

185

Blandet hønsesalat, bacon, eple, sopp

*Mixed chicken salad, bacon, apple, mushroom*

(H, R, BY, M, E) - kan lages glutenfri

170

Roastbeef, remulade, syltet agurk, sprøstekt løk, pepperrot

*Roastbeef, remulade, pickled cucumber, crispy onion, horseradisch*

(H, R, M, BY)

175

Fleskestek, råmarinert rødkål, appelsin

*Pork roast, raw marinated red cabbage, orange*

(H, R, BY, M) - kan lages glutenfri

175

Lun leverpostei, bacon, sopp, rødbeter

*Paté of liver, bacon, mushrooms, beetroot*

(H, R, BY, M, E)

178

Tartar av okse, fritert egg, pepperrot

*Tartar of ox, fried egg, horseradish*

(H, R, BY, M, E) - kan lages glutenfri

190

## SØTT / SWEETS

Tiramisu

(M, H)

135

Crème Brûlée

(M, E)

148

## 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



## KVELDSMENY 16:00 - 21:00

### SNACKS

Mammutoliven

*Mammut olives*

75

Minipølser

*Mini sausages*

120

Baconmandler

*Bacon almonds*

(MA) 68

Brødservering fra Ille brød

*Bread service from Ille brød*

(H, M) 68

Østers

velg mellom naturell eller dillsyltet agurk

*Oysters - naturell or dill- pickled cucumber*

(B) 36 / stk

Klippfisk- kroketter, tartarsaus

*Salt cod croquettes, tartar sauce*

(M, H, E, F) 148

### FORRETTER

Løksuppe

gratinert Gruyère

*Onionsoup, gratinated Gruyère*

(M, G, SU) 178

Gratinerte snegler

brioche, ramsløkssmør

*Gratinated snails, brioche, ramson butter*

(B, M, H) 158

Saltbakt rødbete, Pata Negra

Røkt snøfrisk og hasselnøtter fra Piemonte

*Baked beetroot. Pata Negra*

*Smoked goat cheese and hazelnuts from Piemonte*

(M, N) 298

Terte med potet og sellerirot

rognkjeksrogn, fermentert sellerirotsaus

*Potato- and celery root tart, lumpfish roe, fermented celery root sauce*

(M, F, C) 275

Hvite asparges

eggekrem, ansjons og fritert brissel

*White asparagus, eggcream, deepfried sweetbread*

(M, E, H, SU, F) 285

Ravioli med pattegris, ricotta

salvie, syltet gresskar

*ravioli with suckling pig, ricotta, sage, pickled pumpkin*

(H, M, E, SU) 225

## HOVEDRETTER

Dagens kjøtt eller fisk

*Today's meat or fish*

385

Bakt blomkål

ramsløkshummus, bakt tomat, ristede pinjekjerner

*Baked cauliflower, ramson hummus, baked tomatoes, pine nuts*

(M) 175

Côte de Boeuf. (min 2 personer)

mmelaget pommes frites, grønnsaker, bernaisesc

*omemade pommes frites, vegetables, bernaise sauce*

(M, E) 1400 per kg

Rørt tartar a la Vintage

pommes frites

*Tartar a la Vintage, pommes frites*

(E, SU) 298

## SØTT / SWEETS

Baskisk ostekake, kaffemarinerte blåbær

*Basque cheese cake, coffee marinated blueberries*

(E, H, M) 210

Sjokoladefondant, bær og beriolette sorbet

*Chocolate fondant, berries and beriolette sorbet*

(M, H, E) 189

Franske oster, marmelade og knekkebrød

*French cheese, marmalade and crisp bread*

(M, H, HA, SE, R) 235

Crème Brûlée, multer kokt i appelsin

*Crème Brûlée, cloudberries cooked in oranges*

(M, E) 148

