

LUNSMENY I VÅR MAT- OG VINBAR

SERVERES TIRSDAG - FREDAG 11 - 14 / LØRDAG 12 - 15 / SØNDAG 12 -16

DANSKE SMØRREBRØD

Røkt ål

bløtkokt egg

Smoked eel, soft boiled egg

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

215

Ølmarinert sild

karrisalat

(H, M, BY, E, R)

195

Panert smørflyndre

håndpillede reker, remulade

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

198

Blandet hønsesalat

bacon, eple, sopp

Mixed chicken salad, bacon, apple, mushroom

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

195

Roastbeef

remulade, syltet agurk, sprøstekt løk, pepperrot

Roastbeef, remulade, pickled cucumber, crispy onion, horseradish

(H, R, M, BY)

190

Lun leverpostei

bacon, sopp, rødbeter

Paté of liver, bacon, mushrooms, beetroot

(H, R, BY, M, E)

190

Fleskestek

råmarinert rødkål, appelsin

Pork roast, raw marinated red cabbage, orange

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

190

Tartar av okse

fritert egg, pepperrot

Tartar of ox, fried egg, horseradish

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

205

SMÅRETTER OG SNACK MENY I VÅR MAT- OG VINBAR

SERVERES TIRSDAG - LØRDAG FRA 16 - 21

SNACKS OG SMÅRETTER

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

brioche, ramsløkssmør

Gratinated snails, brioche, ramson butter

(B, M, H)

158

STØRRE RETTER / LARGER COURSES

Dagens hovedrett

Main dish of the day

398

Smørstekt brioche

kremeret kantarell, eggeplomme

Butter fried brioche, creamed chantarell, egg yolk

(E, M, H, S)

248

Pelle Janson

oksecarpaccio, løyrom, løk, eggeplomme

carpaccio of ox, vendance roe, onion, egg yolk

(E, H, F, S)

320

Saltbakt rødhet

med Pata Negra hasselnøt og røkt snøfrisk

med Pata Negra hasselnøt og røkt snøfrisk

(M, HN, E)

289

Bakt blomkål

hummus, salat med ristede pinjekjerner

Baked cauliflower, hummus, salad with pine nuts

(SU, SE, N)

185

DESSERT / SWEETS

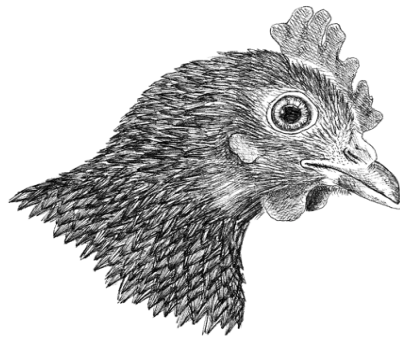
Baskisk ostekake, kaffemarinerte villblåbær
Basque cheese cake, coffee marinated wild blueberries
Koldskål, compot of berries, twice baked bisquit
(E, H, M) 210

Tiramisu
(H, M, E) 168

Sjokoladefondant med is
Chocolate fondant with ice cream
(M, E, H) 198

Crème Brûlée
multer kokt i appelsin
Crème Brûlée, cloudberries cooked in oranges
(M, E) 189

Franske oster
med søtt og sprøtt
French cheese with sweet and crunchy
(M, H, HA, SE, R) 255



A LA CARTE MENY I VÅR RESTAURANT

SERVERES TIRSDAG - LØRDAG 17 - 21

5 -RETTERS MENY / 5 -COURSE SET MENU

1075

Norskfanget tunfisktartar

tang, soyavinaigrette

Norwegian tuna fish tartar, seaweed, soy vinaigrette

(F, E, SU, SO, S, H)

Saltbakt rødbet

Pata Negra hasselnøt, røkt snøfrisk

Salt-baked beetroot, Pata Negra, smoked creamy goat cheese

(M, HN, E)

Villkveite med solbærbladolje

solbærkapers, røkt potet

Wild halibut, blackcurrant leaf oil, blackcurrant capers, smoked potato

(F, SU, M)

Lam i variasjon fra Sølvane Gård

fersk mais og kantarell, lammesaus med fermentet hvitløk

Lamb variations, fresh corn and chantarell mushroom, lamb sause with black garlic

(M, C, SU, H)

Pæreterte med marsipan

Pear tart with marzipan

(H, MA, E, M)

SPØR OSS OM VÅR VINMENY / ASK US FOR WINE PARING

A LA CARTE
FORRETTER / APPETIZER

Østers

velg mellom naturell eller med dillsyltet agurk
Oysters - naturell or with dill- pickled cucumber

(B)

46 / stk

Gratinerte snegler

brioche og ramsløkssmør

Gratinated snails, brioche and ramson butter

(B, M, H, E)

168

Pelle Janson

oksecarpaccio, løyrom, løk, eggeplomme

Carpaccio of ox, vendance roe, onion, egg yolk

(E, H, F, S)

320

Smørstekt brioche

kremet kantarell, eggeplomme

Butter fried brioche, creamed chantarell, egg yolk

(E, M, H, S)

258

Hummer- og brisselravioli i hummerbisque

Lobster and sweetbread ravioli in lobster bisque

(SK, E, SU, H)

268

HOVEDRETTER / MAIN COURSE

Dagens kjøtt eller fisk

Today's meat or fish

398

Côte de Boeuf. (min 2 personer)

hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bernaisesaus

home made pommes frites, vegetables, bernaise sauce

(M, E, SU)

1400 per kg

OST OG DESSERT/ CHEESE AND SWEETS

Baskisk ostekake
kaffemarinerte villblåbær
Basque cheese cake, coffee marinated wild blueberries
(E, H, M)
210

Sjokoladefondant
hjemmelaget is
Chocolate fondant, ice cream
(M, E, H)
198

Franske oster
søtt og sprøtt
French cheese with sweet and crunchy
(M, H, HA, SE, R)
255

Crème Brûlée
multer kokt i appelsin
Crème Brûlée, cloudberry cooked in oranges
(M, E)
189

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