

WINE AND FOOD BAR MENU

1. FLOOR

LUNSJ

TIRSDAG - FREDAG 11 - 14

LØRDAG 12 - 15

LUNCH

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

DINNER

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

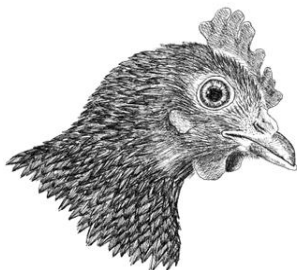
HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Dagens rett
Dish of the day
450

Bakt Mont d'Or
med hvitløk, rosmarin og surdeigsbaguette
Baked Mont d'Or with garlic, rosemary and sourdough baguette
398

Toppet med trøffel/ with truffle
Dagens pris / price of the day

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 MENY

2. 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 bouillabaisse-saus 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 fallow deer with raspberries and foie gras sauce

(M, SU)

Terte med williamspære og marsipan,
berriolette-sorbet

Tart of Poire Williams and marzipan

(M, E, MA, N, H)

Vinmeny

1150 -.

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

Bakt Mont d'Or med hvitløk, rosmarin og surdeigsbaguette
Baked Mont d'Or with garlic, rosemary and sourdough baguette

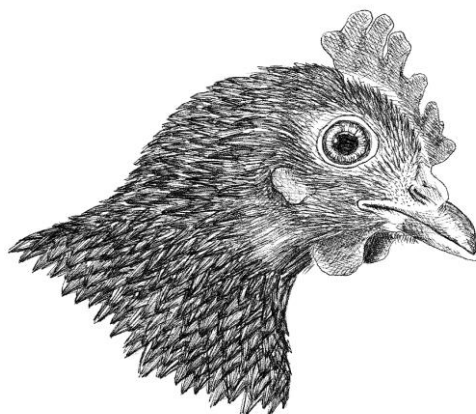
398

Toppet med trøffel/ with truffle
Dagens pris / price of the day

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