

A LA CARTE MENY TOP FLOOR RESTAURANT & BAR

FORRETTER

Dagens suppe kr. 125,-
Vennligst spør servitøren

Kremet fiskesuppe ^{MSC} kr. 145,-
med torsk, kamskjell, reker og grønnsaker / kr. 225,-
2. 3. 5. 10.

Kamskjell ^{MSC} **marinert i rødbeter** kr. 165,-
med avokado, ertekrem, granny smith epler og rugbrød crumble
1. 3.

Chèvre linsesalat, kr. 125,-
med granateple, urter og syltet østersopp fra *Gruten på Vollebekk* 
2.

Gnocchi kr. 155,-
med skogssopp og steinsoppsaus / kr. 255,-
1. 2. 13.

HOVEDRETTER

BBQ Burger kr. 225,-
med bacon, cheddar og chipotle-aioli, servert med pommes frites
1. (Hvete) 2. 13.

Stekt flatbiff av reinsdyr kr. 305,-
med kastanjer, soppterrine, rosenkål og rødvinssaus med tyttebær
1. (Hvete) 2. 9. 10.

Pannestekt torsk ^{MSC} **med chorizoterninger** kr. 285,-
hollandaisesaus, blomkål puré med trøffelolje, rosmarinpotet og brokkoli
2. 4.

Grillet entrecôte med røkt potetpuré, kr. 295,-
rødbeter, gulrot, konfitert cherrytomat og portvinssaus
2. 10. 13.

FORRETTER & HOVEDRETTER



BY NORDIC CHOICE

A LA CARTE MENY TOP FLOOR RESTAURANT & BAR

TILBEHØR

French fries med ost og dip
2. kr. 65,-

Tortillachips med guacamole
Ingen allergener kr. 55,-

DESSERT

Oster med fikenmarmelade og trøffelhonning
2. kr. 175,-

Dagens is og sorbet
1. 2. 4. 9. kr. 125,-

Blåbærmousse på sukkerbrød,
med bringebærsorbet, friske bær og crumble
1. 2. 4. 9. kr. 135,-

Mørk sjokoladeganache med myk nemesisbunn,
servert med pasjonsfruktkrem og vaniljeis
1. 2. 4. kr. 135,-

Gruten Vollebekk Fabrikker

Det stemmer, østersoppen vår blir dyrket kun 500 meter fra hotellet – snakk om kortreist mat!
Østersoppen er dyrket på resirkulert kaffegrut og blir fraktet hit ukentlig på sykkel (HurtiGruten).

Psst. I Lounge24 finner du kroppsskrubb og håndsåpe produsert på den resirkulerte kaffegruten.

ASC/MSC er sertifiseringsordninger for fisk og sjømat, godkjent av WWF. Produkter merket med ASC/MSC kan du være trygg på at har blitt fulgt gjennom hele verdikjeden og er produsert bærekraftig.



ALLERGENER

1. Gluten 2. Laktose 3. Skalldyr 4. Egg 5. Fisk 6. Peanøtter 7. Soya 8. Melk 9. Nøtter
10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Svoveloksid og sulfitter 14. Lupin 15. Bløtdyr