

SMÅRETTER

SMALL COURSES

FISKESUPPE

Kremet fiskesuppe med laks (ASC - sertifisert), torsk, blåskjell og reker. Grønnsaksjulienne og dillolje.

CREAMY FISH SOUP

With salmon (ASC-certified), cod, mussels and shrimp. Vegetables julienne and dill oil.

①③⑥⑧⑩ | liten/stor 165,- / 245,-

MOULES FRITES X

Blåskjell dampet i hvitvin med lime og chili, toppes med et dryss av koriander. For å fortjene sitt navn serveres retten med aioli og pommes frites.

MOULES FRITES X

Mussels prepared with white wine, chili, lime and coriander. Aioli and french fries.

①② | liten/stor 175,- / 265,-

CÆSARSALAT

Klassisk cæsarsalat med kylling, bacon, romanosalat, parmesan, brødkrutonger og cæsardressing.

CAESAR SALAD

Classic caesar salad with chicken, bacon, romain lettuce, parmesan, croutons and caesardressing.

②③④⑤⑥⑨ | 225,-



1/3 av maten som produseres globalt, kastes. Vi har doggy bag hvis du ikke orker alt nå.

CLUB SANDWICH

Servert med kylling, bacon, tomat, aioli, løk, agurk, ost og salat. Søtpotet fries og stoke ketchup

CLUB SANDWICH

Club sandwich with chicken, bacon, tomato, aioli, onion, cucumber, cheese and lettuce. Sweet potatoes fries and stoke ketchup.

④⑤⑥⑨ | 195,-

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

X-BURGER

Burger på shortribs og brisket servert på brioche sammen med løk- og soppkompott, saltet agurk og gruyere ost. Rødbetespirer og baconmajones. Pommes frites.

X-BURGER

Burger served on brioche with onion and mushroom compote, salted cucumber, gruyere cheese, beetrootsprouts and bacon mayo. French fries.

②④⑤⑥⑨ | 245,-

CHATEAUBRIAND

Storfe indrefilet grillet og gratinert med bearnaisesmør. Servert med rødvin saus, aspargesbønner, sopp, løk, blomkål og bakte mandelpoteter.

CHATEAUBRIAND

Tenderloin grilled and gratinated with bearnaise butter. Served with red wine sauce, french beans, mushroom, onion, cauliflower and baked potatoes.

⑥⑧⑨ | 415,-

URTEPANERT LYSING

Servert med stekt blomkål med sitron, potetpuré med vårløk, asparges og kremet eplesaus.

HAKE BAKED IN HERBS

Served with fried cauliflower with lemon, potato puré with spring onion, asparagus and creamy applesauce.

③④⑤⑥ | 285,-

ISHAVSRØYE

Pannestekt filet av ishavsrøye servert med fennikelsaus smakt til med løyrom og dill. Glaserte persillerøtter, aspargesbønner og selleripuré.

ARTIC CHAR

Pan-fried arctic char fillet served with fennel sauce flavored with roe and dill. Glazed parsley roots, french beans and celery purée.

③⑥ | 295,-



Same, same but different. Vi serverer ikke dårlig palmeolje fordi vi ønsker å ta vare på regnskogen.

VEGETAR

VEGETARIAN

VEGETARLASAGNE

Vegetarlasagne laget med vegmekjøtt, serveres med frisk salat og rømmedressing.

VEGETARIAN LASAGNE

Lasagne made of vegan meat served with salad and sour cream dressing.

②④⑤⑥⑩ | 245,-

ASIATSISK SØTPOTETSUPPE

Søtpotetsuppe kokt med ingefær, chili og gulrot, smakt til med sitron og cayennepepper (sterk). Toppet med rugbrødkrutonger og crème fraîche.

ASIAN SWEET POTATO SOUP

Served with ginger, chili and carrots, flavored with lemon and cayenne pepper (spicy). Rye bread croutons and crème fraîche.

④⑥⑦ | 175,-

DESSERT

SWEET STUFF

CRÈME BRÛLÉE

Klassikeren crème brûlée med friske bær.

CRÈME BRÛLÉE

The classic crème brûlée with fresh berries.

②⑥ | 125,-

SJOKOLADEMOUSSE & BRINGEBÆR

Sjokolade mousse servert med bringebær, crumbel og bringebærsorbet.

CHOCOLATE MOUSSE & RASPBERRY

Chocolate mousse served with raspberries, crumbel and raspberry sorbet.

②④⑤⑥ | 135,-

SIDES & SNACKS

POPPERS/ONION RINGS/FRIES + DIPP | 135,-

| ②④⑤⑥ |

NACHOS & DIPP | 55,-

POMMES FRITES | 45,-

SØTPOTETFRIES/SWEETPOTATO FRIES | 50,-

SALAT/SALAD | 45,-

ALLERGENER

① Bløtdyr ② Egg ③ Fisk ④ Gluten ⑤ Hvete ⑥ Melk ⑦ Rug ⑧ Selleri ⑨ Sennep ⑩ Skalldyr ⑪ Soya



Sjømat med dette merket kommer fra et ASC-sertifisert ansvarlig oppdrettsanlegg. www.asc-aqua.org