

MENY



K O R T R E I S T E D E L I K A T E S S E R F R A T I L D E G

APERITIFS

CHANDON GARDEN SPRITZ 169,-

GIN & TONICS 175,-

Gin Mare, Tonic,
Kalamata Oliven, Rosemarin, Basilikum

Monkey 47, Swedish Grapefruit Tonic,
Rød Grapefrukt, Timian

Harahorn Smallbatch Gin,
Swedish Tonic, Blåbær, Rabarbra

SNACKS

ØSTERS

Velg din kvalitet.
Serveres med grillet sitron,
mignonette og hotsauce
*Oysters with lemon, mignonette
and hotsauce*
Franske, de Céline 45,-
Irske, Ostra Regal 45,-
INNEHOLDER: BLØTDYR, SULFITTER

KAMSKJELL «TO DIE FOR»

FRA KYSTMAT 295,-
Pannestekte kamskjell,
smørsaus, lakserogn,
gressløk og fritert kapers
*Our signature scallops,
buttersauce, salmon roe,
chives and fried caperberries*
INNEHOLDER: BLØTDYR, MELK, FISK, SULFITT

BURRATA 285,-

Perfekt for deling på 2
Fersk burrata fra Osteverkstedet,
tomat, basilikum, pinjekjerner
og jomfruolje
*Burratina with tomatoes, basil,
pinenuts and extra virgin oil*
Perfect for sharing!
INNEHOLDER: MELK, PINJEKJERNER

SMÅRETTER

SIGNATUR SASHIMI PÅ LAKS 245,-

Auroralaks, ponzu, koriander, vårløk,
agurk og pepperrot fra Tronds hage
*Signature salmon sashimi, ponzu, coriander,
scallions, cucumber and horesradish*
INNEHOLDER: FISK, SOYA, SULFITT, SESAM

FRANSK LØKSUPPE 175,-

Klassiker med karamellisert løk, oksekraft,
timian og surdeigstoast med comté
French onion soup, thyme, comté toast
INNEHOLDER: SULFITT, SELLERI, MELK, GLUTEN (HVETE)

BLÅSKJELL 275,-

Asiatiske blåskjell, kokosmelk,
sitrongress, koriander, vårløk og chili fries
*Moules frites "asian style" coriander,
lemon grass, scallions and chili fries*
INNEHOLDER: BLØTDYR, EGG, SENNEP

STEAMBUNS 260,-

Steambuns fylt med braisert
oksekjøtt, syltet grønnsaker, vårløk,
hoisin og chili fries
*Steambuns, braised beef, pickled vegetables,
scallions, hoisinsauce and chili fries*
INNEHOLDER: GLUTEN (HVETE), SULFITT, EGG, SENNEP

DIRTY FRIES 155,-

Fries toppet med sprøbacon,
gressløk, parmesan,
jalapeñomajones
*Dirty fries, bacon, chives, parmesan
and jalapeño mayonnaise*
INNEHOLDER: MELK, EGG, SENNEP, SULFITT

SESONGENS MENYER

Vår servitør anbefaler sesongens godsaker

3 retter meny 695,-
4 retter meny 795,-
5 retter meny 895,-

Prøv vår vinmeny med tilpasset kvalitetsvin

3 retters vinpakke 495,-
4 retters vinpakke 645,-
5 retters vinpakke 795,-

HOVEDRETTER

PIGGVAR 425,-

Pannestekt piggvarfilet, petit pois,
grønnskål, pepperrot og "brent" fløtesaus
*Turbot, petit pois, cabbage, horese radish and
caramellised creme sauce*
INNEHOLDER: FISK, MELK

VEGETAR 225,-

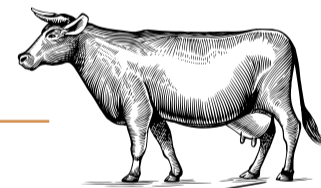
Bakt blomkål, semitørket tomater,
mandelkrem, noisette og karse
*Cauliflower, tomatoes, almond creme,
noisette and cress*
INNEHOLDER: MEL, NØTTER (MANDEL)

DAGENS FISK 365,-

Dagens fisk fra Fiskebrygga,
spør din servitør
Todays catch from the sea. Ask your waiter
INNEHOLDER: SPØR DIN SERViTØR

DAGENS KJØTT 395,-

Sesongens kjøttrett,
spør din servitør
Seasonal meat, ask your waiter
INNEHOLDER: SPØR DIN SERViTØR



OMAHA STEAK

250GR 525,-

USDA «Prime Quality» Grillet Striploin (ytrefilet)
fra Greater Omaha med bakt sjalottløk, semitørket
tomat, bearnaisesaus og pommes frites
*Omaha Striploin, challots, semidried tomatoes,
bearnaise sauce and fries*
INNEHOLDER: EGG, SENNEP, SULFITT, MELK

• INKLUDERT •

Til alle retter er snacks og brød inkludert!

Gi oss gjerne beskjed om allergier
eller andre behov ved ankomst
*Snacks and bread are included, let us know
about allergies or other special needs*



BLI VÅR MOI-VENN

Få informasjon om nyheter, vinkurs
og arrangementer før alle andre!
Overraskelse til alle gjester
ved booking av bursdag

SØTSAKER & OSTER

UTVALG AV OSTER 195,-

Dagens utvalg av oster. Saltkjeks,
knekkebrød og sesongens tilbehør
Selection of chese, sesonal garnish
INNEHOLDER: MELK, SULFITT, HVETE, SESAMFRØ

DAGENS DESSERT 150,-

Spør din servitør eller la kokkene
overraske deg.
Todays dessert, ask your waiter or let us surprise you
INNEHOLDER: SPØR DIN SERViTØR

SJOKOLADE 175,-

Valhrona sjokolade delice, kirsebær,
lakrismarengs og sjokoladejord
*Chocolate delice, cherries, liquircemerunge
and "chocolate soil"*
INNEHOLDER: EGG, MELK

PASTEL DE TRES LECHEs 165,-

Melkekake med 3 typer melk, sesongens
bær og sorbet
South American milkcake, seasonale berries and sorbet
INNEHOLDER: EGG, MELK, GLUTEN (HVETE)

VINER PÅ GLASS

Musserende

André Clouet Selection Moi Brut N.V.	195,- / 995,-
Contesse Prosecco Brut N.V.	125,- / 595,-

Hvitvin

Domaine de Bellene	
Savigny-lès-Beaune Blanc 2020	225,- / 1095,-
Domaine Roland Tissier Sancerre 2021	165,- / 795,-
Domaine Haute Fèvre Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 2020	145,- / 695,-
Weingut Schloss Lieser Riesling Trocken QBA 2020	135,- / 645,-
Artero Macabeo - Verdejo 2021	125,- / 595,-

Rødvin

Potel Aviron Morgon Côte du Py 2020	155,- / 745,-
G.D. Varja Monterustico Dogliani 2019	140,- / 695,-
Tosana Rosso Piccini 2020	125,- / 595,-

Rosé

Domaine de la Fouquette Côtes de Provence Rosée d'Aurore 2021	130,- / 645,-
---	---------------



After Dinner COCKTAILS

Amaretto Sour	159,-
Amaretto, sitron, sukker, eggehvite, bitter	
Espressotini	159,-
Kahlúa, vodka, espresso	
White Russian	159,-
Vodka, Kahlúa, fløte	

MINERALVANN

PURE WATER med og uten bobler	
så mye du vil igjennom hele måltidet	39,-
Bergamott & Lime, Grimstad Brusfabrikk	69,-
Sitron-Ingefær, Grimstad Brusfabrikk	69,-
Appelsin, Grimstad Brusfabrikk	69,-
Rabarbra/Bringingebærsaft fra Skraastad	69,-
Eplemost	59,- / 195,-
Coca-Cola & Coca-Cola Zero	59,-

ØL & SIDER

Fatøl	
INNEHOLDER: BYGG, HVETE	
CB 0,3l / 0,5l	89,- / 126,-
MOIPA, Hunsfos 0,4l	139,-
Heineken ICE 0,25l	85,-
Hunsfos Bryggeri	
INNEHOLDER: BYGG	
Hunsfos PM1 Sitrongrass Lager 0,33l	115,-
Hunsfos Direktørens IPA 0,33l	139,-
Nøgne Ø	
INNEHOLDER: BYGG	
Saison Nøgne Ø 0,33l	135,-
Two Captain 0,33l	149,-

Annet	
CB Lite 0,5l	126,-
INNEHOLDER: BYGG	
Heineken 0,33l	112,-
INNEHOLDER: BYGG	
Sol 0,33l	112,-
INNEHOLDER: BYGG	
Weihenstephaner 0,5l	149,-
INNEHOLDER: HVETE	
Fruli 0,33l	129,-
<i>Belgisk fruktøl med jordbær, serveres med isbiter</i>	
INNEHOLDER: HVETE	

Sider	
Homborsider, Homborsund Brygg 0,44l	139,-
<i>Sprudlene eplerasider med humlepreg</i>	

Alkoholritt øl	
INNEHOLDER: BYGG	
Nix & Nada, Homborsund 0,33l	89,-

COCKTAILS

Smoky Tajin Margarita	159,-
Tequila, Couintreau, lime, agave, chili	
Clover Club	159,-
Gin, lemon, raspberry, egg white	
INNEHOLDER: EGG	
Ginger-Thyme Sparkling Lemonade	159,-
Vodka, lemon, ginger, thyme, honey	
Scottish Bee's Knees	159,-
Drambuie, lemon, honey, egg white, bitters	
INNEHOLDER: EGG	
Saboteur!	159,-
Linie Aquavit, apricot, sherry, lemon, sugar	
Dark & Stormy	159,-
Ginger beer, Grenseløs rum, lime	
Alkoholfrie Cocktails	95,-
Spør din servitør om vårt utvalg	

VÅRT LILLE VINKART

CHAMPAGNE

Dom Perignon 2012	4295,-
Bruno Paillard N.P.U. Extra Brut 2008	3995,-
Krug Grande Cuvée 169 Edition	2895,-
Bruno Paillard Assemblage Extra Brut 2012	1445,-
De Sousa 3A Grand Cru Extra Brut N.V.	1395,-
Eric Rodez Blanc de Noirs N.V.	1395,-
Bruno Paillard Premier Cuvée Extra Brut N.V.	1195,-
De Sousa Blanc de Blancs Brut Reserve Grand Cru N.V.	1195,-
Jacques Lassaing 'Les Vignes de Montgueux' BdB Extra Brut N.V.	1195,-
André Clouet Selection Moi Brut N.V.	995,-

Magnumflasker

De Sousa Blanc de Blancs Brut Reserve Grand Cru N.V. 150cl	2395,-
André Clouet Selection Moi Brut Rose N.V. 150cl	2195,-

MUSSERENDE

Gusbourne Blanc de Blancs 2016	995,-
Gusbourne Rose 2016	995,-
Caves des Hautes Côtes de Chastenay Crémant de Bourgogne Brut Millésimé 2018	895,-
Dignitat Brut Organic N.V.	795,-
Contesse Prosecco Treviso Brut N.V.	595,-

HVITVIN

Chablis	
Domaine de L'Enclos Chablis 1.Cru la Fourchaume 2019	1495,-
Billaud-Simon Chablis 1.Cru Montée de Tonnerre 2018	1195,-
Domaine de L'Enclos Chablis 1.Cru Beauroy 2018	995,-
Domaine de L'Enclos Chablis 1.Cru Cru Veau de Vey 2019	995,-
Domaine de L'Enclos Chablis 2018	895,-
Jean-Marc Brocard Chablis Cuvée Sainte-Marie 2020	845,-

Burgund

Maison Roche de Bellene Puligny-Montrachet 1.Cru Les Combottes 2016	1495,-
Domaine Borgeot Puligny-Montrachet Les Meix 2018	1295,-
Blain-Gagnard Chassagne-Montrachet 2019	1295,-
Maison Roche de Bellene Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes 2019	1195,-
Domaine de Montille Meursault Saint-Christophe 2019	1495,-
Maison Roche de Bellene Meursault V.V. 2018	1145,-
Domaine de Bellene Savigny-lès-Beaune Blanc 2020	1095,-
Simon Bize & Fils 'Les Champlains' Bourgogne Blanc 2019	995,-
Domaine Borgeot Bourgogne Blanc 'Clos De La Carbonade' 2018	995,-
Domaine de Villaine Bouzeron Aligoté 2019	995,-
Benjamin Leroux Bourgogne Aligoté 2017	995,-

Loire

Domaine Vacheron Sancerre 2019	995,-
Domaine Roland Tissier Sancerre 2020	795,-
Domaine Haute Fèvre Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 2019	695,-

Jura

Domaine du Pélican Arbois Chardonnay 2019	995,-
---	-------

Tyskland

Egon Muller Scharzhof QBA 2020	1195,-
Heiligenblut Heiliger Blutberg Riesling Trocken 2020	995,-
Heiligenblut Weinheimer Riesling Melaphyr Trocken 2020	895,-
Weingut Schloss Lieser Riesling Trocken QBA 2020	695,-

Øvrige land

Pieropan Soave Classico 2020	895,-
Quintas de Melgaco QM Alvarinho 2020	795,-
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2020	995,-
Evening Land 'Seven Springs Vineyard' Chardonnay 2018	1095,-
Lingua Franca Avni Chardonnay 2019	995,-

RØDVIN

Burgund	
Domaine de Bellene Volnay Les Grands Poisots 2018	1145,-
Maison Roche de Bellene Bourgogne Pinot Noir Cuvée Réserve 2020	995,-
Potel Aviron Morgon Côte du Py 2020	745,-

Italia

Poggio di Sotto Rosso di Montalcino 2018	1395,-
Monsanto Chianti Classico 2018	895,-
Tosana Rosso Piccini 2020	595,-
Marengo Barolo Brunate 2017	1595,-
Marengo Barolo Bricco Delle Viole 2017	1395,-
Marengo Nebbiolo D'Alba 2019	895,-
G.D. Varja Monterustico Dogliano	695,-

Spania

Muga Reserva, Rioja Lopez de Heredia Viña Tondonia Reserva 2008	1095,-
Bodegas Artero Tempranillo 2020	595,-

ROSÉVIN

Château Miraval 3L	3695,-
Château Miraval 1,5L	1795,-
Château Domaine de la Fouquette Côtes de Provence Rosée d'Aurore 2021	645,-

VÅRT STORE VINKART

Spør etter vårt store vinkart. Her finner du skatter fra hele verden til gode priser. Vår sommelier hjelper gjerne med anbefalinger.

SNACKS

Den lille Chipsfabrikken, Jalapeño	75,-
Oliven	75,-