

# MENY

DELIKATESSER FRA



## SMÅRETTER

### ØSTERS

59,- STK | 149,- FOR 3 STK

Mignonette, husets hotsauce, og sitron  
*Oyster, mignonette, house hotsauce and lemon*

ALLERGENER: BLØTDYR, SULFITT

### KAMSKJELL TO DIE FOR

1 STK 225,- | 2 STK 325,-

Smørsaus, ørretrogn, gressløk og fritert kapers  
*Scallop, one or two, with butter sauce, trout roe, chives and fried capers*

ALLERGENER: BLØTDYR, FISK, MELK, SMØR, SULFITT

### SIGNATUR SASHIMI 245,-

Tynne skiver av laks, ponzu, chili, ingefær, koriander, ristet sesamfrø, vårløk og agurk

*Sashimi of salmon, ponzu, ginger, chili, spring onion, cilantro, sesame, cucumber*

ALLERGENER: FISK, SOYA, SESAM

### ASPARGES, PRIMØRER

OG HOLLANDAISE 245,-

Smørstekte primører og grønne asparges, luftig hollandaise og rugchips

*Asparagus, spring vegetables, hollandaise and rye crisp*

ALLERGENER: GLUTEN, MELK, EGG, RUG

### KALV TARTAR 245,-

Finkuttet kalvekjøtt, tunfiskmajones, kapers, ørretrogn og pepperrot på surdeigtoast  
*Veal tartare, tuna mayonnaise, capers, roe and horseradish served on sourdoughtoast*

ALLERGENER: HVETE, GLUTEN, MELK, EGG, SENNEP, FISK, SULFITT

### CRUDO 245,-

Lettgravet kveite, jalapeno og kapers relish, grillet paprika, urtesalat

*Lightly cured halibut, jalapeno and capers relish, grilled bellpepper and herbsalat*

ALLERGENER: FISK, SULFITT

## HOVEDRETTER

Dagens potet er inkludert og serveres a part våre hovedretter

*The potatoes of the day are included and are served as part of our main courses*

### TORSK 425,-

Torskerygg, kremet blomkålcoulis, syltet blomkål, dillolje, urtesalat, parmesanchips  
*Cod loin, cauliflowercoulis, pickled cauliflower, dill oil, herbsalat and parmeggianochips*

ALLERGENER: MELK, SULFITT, FISK

### PIGGVAR OG ROGN 495,-

Pannestekt Piggvar, Blåskjellveloute med lodde og ørretrogn, syltet stjerneløk, dill og smørkokt petit pois

*Panfried turbot, musselsauce, roe, pickled onion, dill and buttercooked green peas*

ALLERGEN: FISK, BLØTDYR, MELK, SULFITT, SELLERI

### MOULES FRITES 295,-

Curry damped Blåskjell, sitrongress, koriander, vårløk, lime, pommefrites med urteaioli  
*Mussels in green curry, lemongrass, cilantro, spring onion, lime, pommefrites with herb aioli*

ALLERGEN: BLØTDYR, EGG, SULFIT, SENNEP

### MOÏ-LLABAISSÉ

FISK OG SKALLDYRTALLERKEN

MED KREMÉT SAFRAN

OG SKALLDYRSAUS 450,-

Sjøkreps, Dagens fangs, Blåskjell, purreløk, gulrot og fenikkelcruditè, serveres med smør og surdeigsbrød  
*Mussels, langoustine, today's catch in saffron fish and shellfishsauce, leeks, carrot, fennel, served with butter and sourdough bread*

ALLERGEN: SELLERI, FISK, SKALLDYR, BLØTDYR, MELK, HVETEGLUTEN

### DAGENS FANGST 385,-

Villfanget hvit fisk fra Reinhartsen. Soyasmør med sitron og persille, fritert kapers, spisskål, selleripure og confit småtomater  
*Wildcaught fish from Reinhartsen, Soy and brownbutter sauce, parsley, lemon, cabbage, celeriacpure, fried capers and confit pearl tomatato*

INNEHOLDER: FISK, MELK, SOYA, GLUTEN, SELLERI

### FRA GRILLEN

DAGENS KJØTT 445,-

Pepperbiff av okse indrefilet, Chateaubriand med chimichurri, karamellisert løk pure, confit cherrytomat og sesongens grønt  
*Peppersteak, chateaubriand with chimichurri, onion pure, confit tomato and seasonal greens*

ALLERGEN: MELK, SULFITT, SELLERI

### STEAK FRITES 625,-

USDA Prime\* Greater Omaha Entrecote, grillet og servert med semibakt tomat, haricot vertes, sopp, trøffel frites, kremet peppersaus og habanero bearnaise

*Grilled Entrecote, Semidried tomatoes, mushroom, haricot vertes, truffle fries, peppersaus and habanero bearnaise*

ALLERGEN: SELLERI, EGG, MELK, SULFITT



## Aperitifs

**CHANDON GARDEN SPRITZ 169,-**  
Tradisjonell metode musserende vin med appelsinbitter likør laget med naturlige ekstrakter og krydder

**PREMIUM GIN TONICS 185,-**

**Harahorn "Spring" Orange Gin**

Appelsin, Einebær, Premium Fever Tree Tonic

**Gin Mare**

Oliven, Rosemarin, Premium Fever Tree Mediterranean Tonic

**Monkey 47**

Premium Fever Tree Mediterranean Tonic, Rød Grapefrukt, Timian

## DESSERT

### SJOKOLADE X3 195,-

Melkesjokolademousse, mørk ganache og sjokoladekjeks, blåbærsorbet

*Chocolatemousse entremete, blueberry sorbet*

ALLERGEN: EGG, HVETEGLUTEN, MELK

### FLØTERAND 195,-

Luftig skogsbærskum, havregryn-crumble, fløyelsmyk fløterand med fløte og kjernemelk fra Åmli

*Cream and buttermilk pudding,*

*tart forestberryfoam and crispy oats*

ALLERGEN: MELK, GLUTEN, HAVRE,

### IS & SORBET 110,-

2 Kuler av husets egne is og sorbet, sjokolade crumble, og mørk sjokoladesaus

*Ice and Sorbet, chocolate sauce and crumble*

ALLERGEN: EGG, MELK,

### AFFOGATO 125,-

Åmliiskrem med dobbel espresso  
*Icecream and double espresso*

LEMONTART, MERINGUE, BERRIES AND VANILLA ICE

### SITRONTERTE ALA KURT 195,-

Lemoncurd, terte, italiensk marengs og sesongens friske bær og vaniljeis

*Lemontart, meringue, berries and vanilla ice*

ALLERGEN: HVETEGLUTEN, EGG OG MELK

## OST

### OSTEFAT 225,-

3 oster, spør oss gjerne hva vi har, kompott, nøttebrød og honning

*3 cheeses, compot, nutbread and honey*

ALLERGEN: MELK, VALNØTT, HASSELNØTT, MANDEL, SESAM, HVETE, GLUTEN, EGG

### CAMEMBERT FRA INDERØY 295,-

- Perfekt delerett for osteelskere

Onvsbakt Gangstad Hvitskimmelost, honning, valnøtter og grillet surdeigsbrød.

Perfekt delerett for osteelskere

*Baked camembert, sourdough toast, honey and glazed walnuts*

ALLERGEN: MELK, HVETE, GLUTEN, VALNØTT

## • 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*



# VÅRT LILLE VINKART

ALLE VÅRE VINER INNHOLDER SULFITT

## CHAMPAGNE

2013 Dom Pérignon, Brut Vintage  
2013 Bruno Paillard, Blanc de Blancs  
N.V. Krug, Grande Cuvée 170ème Edition  
N.V. Ruinart, Blanc de Blancs

## BEST OF THE REST

2018 Gusbourne, Blanc de Blancs  
2021 Caves des Hautes Côtes de Chastenay, Crémant de Bourgogne Brut Millésimé  
N.V. Cantine Valdobbiadene Val D'oca, Prosecco Extra Dry 'Argento'

## STORFLASKER

2008 R. & Legras, 'Saint-Vincent' Blanc de Blancs Brut 300cl  
N.V. Ruinart, Blanc de Blancs 150cl  
N.V. Bruno Paillard, Premier Cuvée Ekstra Brut 150cl

## ROSÉVIN

### FRANKRIKE

2022 Château d'Esclans, 'Garrus'  
2021 Château d'Esclans, 'Whispering Angel'  
2022 Château d'Esclans, 'The Pale'  
2022 Les Domaines Paul Mas, 'Claude Val' Rosé

## HVITVIN

### ARGENTINA

2022 Terrazas de los Andes, Chardonnay

### FRANKRIKE

#### CHABLIS

2022 Domaine de L'Enclos, Chablis  
2022 Domaine de L'Enclos Chablis Vau de Vey 1.Cru

### BORDEAUX/BERGERAC

2021 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Blanc (Moisvin)  
2021 Château de la Jaubertie, Bergerac Sauvignon Blanc (Moisvin)

### BURGUND

2020 Domaine de Montille, Bourgogne Blanc 'Le Clos du Château'  
2020 Domaine Simon Bize & Fils, 'Les Champlains' Bourgogne Blanc  
2021 Domaine Simon Bize & Fils, Bourgogne Chardonnay  
2013 Maison Roche De Bellene, Meursault 1.Cru 'Charmes'  
2021 Domaine Borgeot, Chassagne Montrachet Vieilles Vignes  
2020 Domaine Borgeot, Puligny Montrachet Vieilles Vignes  
2020 Domaine Borgeot, Saint-Aubin 1.Cru 'Derrière chez Edouard'

### JURA

2020 Domaine du Pélican, Arbois Chardonnay  
2020 Caves Jean Bourdy, Cotes du Jura Blanc

### LANGUEDOC

2022 Le Grand Noir, Sauvignon Blanc (Moisvin)

### LOIRE

2020 Domaine Vacheron, 'Paradis' Sancerre  
2022 Henry Natter, Sancerre  
2022 Domaine de la Bretonnière, Muscadet Sèvre et Maine

### ITALIA

2022 Pieropan, Soave Classico

### NEW ZEALAND

2022 Cloudy Bay, Sauvignon Blanc

### PORTUGAL

2021 Quinta de Soalheiro, 'Granit'

### USA

2019 Paul Lato, 'Done & Done' Chardonnay  
2021 Walter Scott, 'La Combe Verte' Chardonnay

4295,-  
2995,-  
3495,-  
1595,-

1295,-  
895,-  
645,-

10.895,-  
3895,-  
3695,-

1695,-  
995,-  
795,-  
645,-

795,-

1045,-  
1395,-

995,-  
795,-

1395,-  
1095,-  
1095,-  
2595,-  
2295,-  
2295,-  
1895,-

1295,-  
995,-

695,-

1795,-  
945,-  
795,-

795,-

1095,-

795,-

1695,-  
1495,-

### TYSKLAND

2020 Weingut Heiligenblut Weinheimer Riesling Kabinett  
2021 Weingut Schätzel Nierstein Pettenthal Riesling GG  
2021 Weingut Heiligenblut, Silvaner Trocken  
2022 Egon Müller, Schwarzhof Riesling Qba

895,-  
2995,-  
795,-  
1695,-

### ØSTERRIKE

2021 Weingut Heidi Schröck & Söhne, Weissburgunder  
2021 Weingut Hirsch, 'Zöbing' Riesling  
2022 Weingut Knoll, Grüner Veltliner 'Loibner' Steinfeder

895,-  
1095,-  
895,-

### STORFLASKER

2019 Domaine Vacheron, Sancerre 150cl  
2022 Cloudy Bay, Sauvignon Blanc 150cl  
2022 Domaine de L'Enclos Chablis 'Vaudesir' Grand Cru 150cl  
2022 Domaine de L'Enclos Chablis 'Vau De Vey' 1.Cru 150cl  
2022 Domaine de L'Enclos, Chablis 150cl

2495,-  
2395,-  
4795,-  
2495,-  
2295,-

## RØDVIN

### ARGENTINA

2021 Bodegas Chacra, 'Barda' Pinot Noir  
2021 Terrazas de Los Andes, Reserva Malbec

895,-  
795,-

### FRANKRIKE

#### BEAUJOLAIS

2021 Domaine Yohan Lardy, Moulin-A-Vent 'Les Michelons'

995,-

### BURGUND

2021 Jacques Bavard, Bourgogne Haute Côte de Beaune Pinot Noir  
2017 Domaine Nicolas Rossignol, Pommard 'Jaroliers' 1.Cru  
2018 Domaine Nicolas Rossignol, Pommard  
2018 Domaine Nicolas Rossignol, Volnay 'Caillert' 1.Cru  
2018 Domaine Nicolas Rossignol, Volnay

1095,-  
3295,-  
1595,-  
3495,-  
1595,-

### BORDEAUX / BERGERAC

2018 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Rouge (Moisvin)  
2019 Château de la Jaubertie, Rouge (Moisvin)

995,-  
795,-

### LANGUEDOC

2022 Le Grand Noir, Pinot Noir (Moisvin)

695,-

### RHONE

2020 Domaine Michel et Stéphane Ogier, Côte-Rôtie 'Mon Village'  
2021 Domaine Michel et Stéphane Ogier, 'Temps Est Venu'

1895,-  
895,-

### ITALIA

#### PIEMONTE

2021 Poderi e Cantine Oddero, Langhe Nebbiolo

1095,-

### TOSCANA

2019 Poggio di Sotto, Rosso di Montalcino 2019  
2021 Felsina, 'Berardenga' Chianti Classico

2295,-  
995,-

### NEW ZEALAND

2020 Cloudy Bay, Pinot Noir

1395,-

### SPANIA

2018 C.V.N.E., Rioja 'Cune' Reserva  
2018 Vega-Sicilia, 'Pintia'

895,-  
1995,-

### USA

2021 Walter Scott, 'La Combe Verte' Pinot Noir

1695,-

### ØSTERRIKE

2022 Weingut Dorli Muhr, Zweigelt Nouveau

895,-

### STORFLASKER

2021 Felsina, 'Berardenga' Chianti Classico 150cl

2395,-

## VIN PÅ GLASS

### MUSSERENDE

N.V. Nicolas Maillart, 'Platine' 1.Cru Extra Brut (Moisvin) 240,- / 1295,-  
2018 Juvé Y Camps, 'Reserva De La Familia' Brut Nature Cava 140,- / 695,-

### HVIT

2021 Weingut Schätzel, Riesling Trocken 185,- / 895,-  
2022 Terrazas de Los Andes, Chardonnay 155,- / 795,-  
2022 El Convertido, Verdejo 130,- / 645,-

### RØD

2020 Castello di Monsanto, Monrosso 175,- / 845,-  
2019 Château de la Jaubertie, Rouge (Moisvin) 155,- / 745,-  
2021 Cantina Vallebelbo, 'Le Opere' Langhe Nebbiolo 130,- / 645,-

## MOISVINER

### UTVALGTE VINER FRA VÅRT EGET VINSELSKAP

### MUSSERENDE

N.V. Nicolas Maillart, 'Platine' 1.Cru Extra Brut 1295,-

### HVIT

2021 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Blanc 995,-  
2021 Château de la Jaubertie, Bergerac Sauvignon Blanc 795,-  
2022 Le Grand Noir, Sauvignon Blanc 695,-

### RØD

2018 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Rouge 995,-  
2019 Château de la Jaubertie, Rouge 795,-  
2022 Le Grand Noir, Pinot Noir 695,-

### DESSERTVIN

2021 Château Jaubertie, 'Mirabelle' Monbazillac 795,-

## ØL & SIDER

### FATØL

CB 0,3l / 0,5l 95,- / 139,-  
INNEHOLDER: BYGG.HVETE  
MOIPA, Hunsfos 0,4l 139,-  
INNEHOLDER: BYGG. HVETE

### NØGNE Ø

INNEHOLDER: BYGG  
Asian Pale Ale 0,33l 135,-  
Brown Ale 0,33l 135,-  
Saison 0,33l 135,-  
Two Captains 0,33l 149,-

### ANNET

CB Lite 0,5l 139,-  
INNEHOLDER: BYGG  
Heineken 0,33l 115,-  
INNEHOLDER: BYGG  
Sol 0,33l 115,-  
INNEHOLDER: BYGG  
Weihestephaner 0,5l 159,-  
INNEHOLDER: HVETE

### ALKOHOLFRI ØL

INNEHOLDER: BYGG  
Nix & Nada, Homborsund 0,33l 89,-  
Nøgne Ø Himla Humle 0,3l 89,-

## SNACKS

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

## MINERALVANN

### PURE WATER

Med og uten bobler så mye du vil gjennom hele måltidet 45,-

### MINERALVANN & SAFT

Bergamott & Lime, Grimstad Brusfabrikk 79,-  
Sitron-Ingefær, Grimstad Brusfabrikk 79,-  
Appelsin, Grimstad Brusfabrikk 79,-  
Rabarbrasaft fra Skraastad 79,-  
Bringebærsaft fra Skraastad 79,-  
Eplemost 59,- / 195,-  
Coca-Cola 59,-  
Coca-Cola uten sukker 59,-

## COCKTAILS

### BELVEDERE VODKA 'MARGARITA' 185,-

Belvedere Pure Vodka, Cointreau, Lime, Appelsin,

### SMASHED WHISTLEPIG 185,-

10YO Whistle Pig Rye Whiskey, Sitron, Mynte, Sukker

### SALTY EMINENTE NEGRONI 185,-

Eminente Reserva Rum, Campari, Tio Pepe Manzanilla Sherry, Sweet vermouth, Pickle juice, Appelsin

### JOLLY CHIMP 185,-

Arvesølvet akevitt fra Grimstad, Aperol, Lime, Sukker

### ALKOHOLFRIE COCKTAILS 95,-

Spør din servitør om vårt utvalg

## PREMIUM ALKOHOLFRI ALTERNATIVER

### APERITIF

#### Copenhagen Sparkling Tea

#### Company Blå 395,-

Jasmine, White Tea, Darjeeling

#### ALT. Sparkling Organic Rosé 245,-

Tempranillo

### TIL MATEN

#### Ambijus Clearly Confused 0,7l 395,-

Fermented Apple, Spruce Needle, Elderflower, Angelica Root, Juniper Berry, Oakwood

#### Villbrygg Skog 03 0,7l 395,-

Granskudd, Ryllik, Bjørkeblader

#### Ambijus Act Naturally 0,7l 395,-

Gooseberry, Fermented tea, Toasted Oakwood, Norwegian Sea Salt, Peach, Lemon

#### Ambijus Real Fantasy 0,7l 395,-

Elderberry, Fermented Tea, Toasted Oakwood, Wild Blueberry, Grape, Raspberry