

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 sourdough toast

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, pommies frites med urteaioli
Mussels in green curry, lemongrass, cilantro, spring onion, lime, pommies frites with herb aioli

ALLERGEN: BLØTDYR, EGG, SULFIT, SENNEP

MOÏ-LLABAISSE

FISK OG SKALLDYRTALLERKEN

MED KREMET 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

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



BLI VÅR MOI-VENN

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



VINKVELDER & ARRANGEMENTER

Vi arrangerer en rekke spennende vinkvelder og arrangementer. Spør din servitør for mer informasjon, eller scan QR-kode for happenings



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

ALLERGEN: EGG, MELK,

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