

MIENNY

DELIKATESSER

FRA



Aperitifs

CHANDON GARDEN SPRITZ 189,-

Musserende vin med appelsinbitter likør laget med naturlige ekstrakter og krydder

PREMIUM GIN TONICS 189,-

Harahorn White Lemon

Sitron, Einebær, Premium Fever Tree Tonic

Gin Mare

Oliven, Rosemarin, Premium Fever Tree Mediterranean Tonic

Monkey 47

Premium Fever Tree Mediterranean Tonic, Rød Grapefrukt, Timian

FORRETTER

STARTERS

ØSTERS REGAL

59,- PR. STK | 3 FOR 149,-

Fransk-Irske kvalitets østers (4 år) med god kjøttfylde og søtlig ettersmak. Serveres med mignoeette, sitron og hotsauce
Quality oysters with mignonette, lemon and hot sauce

ALLERGENER: BLØTDYR, SULFITT

KAMSKJELL «TO DIE FOR»

1 STK 225,- | 2 STK 325,-

Smørsaus, ørretrogn, gressløk og fritert kapers
Scallop, 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

SALAD COTE DE AZUR 245,-

Sommergrønt, salat fra Hesnes, fennikel crudité, urter, karamelliserte valnøtter, granateple, druer og fransk vinaigrette

French summersalad, fennel, herbs, walnuts, grapes and vinaigrette

ALLERGENER: VALNØTTER, SENNEP, SULFITT

BURRATTA & TOMAT 295,-

Fersk burratta fra Osteverkstedet, marinerte tomater fra Hesnes, basilikum, olivenolje og ristet pinjekjerner og balsamico

Fresh burratta with tomatoes, basil, oliveoil, pinenuts and balsamico

ALLERGENER: SULFITT, MELK, PINJEKJERNER

KALVTARTAR PÅ NORSK UNGFE 225,-

Marinert med sennep, olivenolje og toppet med ramsløkmajones, karse, pepperrot og potetchips

Veal tartare with mustard, oliveoil, ramson mayonnaise, cress, egglyolk and potato chips

ALLERGENER: SENNEP, EGG, SULFITT

DIRTY FRIES 149,-

Bacon, estragonmajones, parmesan, gressløk og sjalottløk. Buffalosaucé

Dirty fries topped with tarragon mayonnaise, chives and shallots. Buffalosaucé

ALLERGEN: SENNEP, SULFITT, MELK, EGG

HOVEDRETTER

MAINS

FISK OG KAVIAR

Serveres med smørkokt petit pois, syltet stjerneløk, dill, blåskjell og piggvar veloute, spekket med rogn og gressløk

Dagens fangst 425,- |

Piggvar fra Kvinesdal 495,-

Fish & Caviar served with petit pois, onion, dill, mussel and turbot veloute flavoured with chives and roe.

Choose between:

Turbot NOK 495,- or today's catch NOK 425,-

ALLERGEN: SELLERI, FISK, MELK, BLØTDYR, SULFITT

MOI-LLABASSE FISK OG SKALLDYRTALLERKEN MED KREMET SAFRAN OG SKALLDYRSAUS 450,-

Sjøkreps, dagens fangst, blåskjell, purreløk, gulrot- og fenikkelcrudité.

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, HVETE

MOULES FRITES 295,-

Curry-dampet blåskjell, sitrongress, koriander, vårløk, lime, pommes frites med urteaioli

Mussels in green curry, lemongrass, cilantro, spring onion, lime, pommes frites with herb aioli

ALLERGEN: BLØTDYR, EGG, SULFITT, SENNEP

Fra Grillen

DAGENS KJØTT 475,-

Serveres med med chimichurri, karamellisert løkpuré, confit cherrytomat og sesongens grønt

Today's meat with chimichurri, onion pure, confit tomato and seasonal greens

ALLERGEN: MELK, SULFITT, SELLERI

STEAK FRITES 595,-

250 gr Australsk Angus Prime Entrecôte. Grillet og servert med Cafe de Paris-smør, semibakt tomat, karamellisert sjalottløk og pommes frites med estragonmajones.

250 gr grilled ribe eye with Cafe de Paris butter, semidried tomatoes, caramelised chalots and fries with tarragon mayonnaise

ALLERGEN: SELLERI EGG, MELK, SULFITT

MOI SMASHBURGER 325,-

Briochebrød, vår egen burgersaus, cheddar, bacon, syltet agurk og salat. Pommes frites, Estragonmajones, parmesan og gressløk.

Moi Smash burger with brioche, burgersauce, cheddar, bacon, pickles and salad. Served with fries topped with tarragon mayonnaise, parmesan and chives.

ALLERGEN: EGG, GLUTEN HVETE, SULFITT, MELK, SENNEP

BEYOND BURGER 325,-

Briochebrød, vår egen burgersaus, cheddar, syltet agurk og salat. Pommes frites, Estragonmajones, parmesan og gressløk.

Beyond burger with brioche, burgersauce, cheddar, pickles and salad. Served with fries topped with tarragon mayonnaise, parmesan and chives.

ALLERGEN: EGG, GLUTEN HVETE, SULFITT, MELK OG SENNEP

MOI FIX

– Perfekt for 2 eller flere –

Her får du noen av våre beste klassikere i 3 serveringer!

Signatur sashimi
Kamskjell to die for
Curry-dampede blåskjell



Steak & Frites



Dagens dessert

*Our classics served in a sharing menu:
Signatur sashimi, Scallops & Mussels
Steak & Frites • Today's dessert*

kr 995,- pr. pers

DESSERTER

RØMME BAVAROIS 175,-

Fløyelsmyk mousse med rømme og hvit valrhonajokolade, Sable Breton og rørte skogsblåbær

Velvet mousse with sour cream and white valrhona chocolate, sable breton and Forrest berries

ALLERGEN: MELK, GLUTEN, EGG

SJOKOLADE & RABARBRA 175,-

Melkesjokolademousse, syltet rabarbra og sommerbær, jordbærsorbet

Milk chocolate mousse, pickled rhubarb, summer berries and strawberry sorbet

ALLERGEN: MELK, EGG, GLUTEN, SULFITT

SITRONTERTE A LA KURT 175,-

Lemoncurd, terte, friske bær, vaniljeis, italiensk marengs

Our classic lemon tarte with Italian meruenge, fresh berries and vanilla icecream

ALLERGEN: MELK, EGG, HVETE

OSTER

OSTEFAT 225,-

Tre oster: Spør oss gjerne hva vi har! Med kompott, nøttebrød og honning

Three cheeses, compot, nutbread and honey

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

CAMEMBERT FRA INDERØY 295,-

– Perfekt delerett for osteelskere –

Onvsbakt Gangstad Hvitskimmelost, honning, valnøtter og grillet surdeigsbrød.

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	5995,-
N.V. Krug, Grande Cuvée 171ème Édition	4995,-
N.V. Moët & Chandon, 'Impérial'	1795,-
N.V. Bruno Paillard, Premier Cuvée Extra Brut	2195,-
N.V. Ruinart, Rosé	2495,-
N.V. Ruinart, Blanc de Blancs	2195,-

BEST OF THE REST

2018 Gusbourne, Blanc de Blancs	1595,-
2020 Caves des Hautes Côtes de Chastenay, Crémant de Bourgogne Brut Millésimé	895,-
N.V. Cantine Valdobbiadene Val D'oca, Prosecco Extra Dry	695,-

STORFLASKER

2019 Juvé y Camps Reserva de la Familia Gran Reserva Brut Nature 150cl	1695,-
N.V. Ruinart, Blanc de Blancs 150cl	5295,-
N.V. Krug, Grande Cuvée 169ème Édition 150cl	14995,-

ROSÉVIN

2020 Château d'Esclans, 'Garrus'	1695,-
2023 Château d'Esclans, 'Whispering Angel'	1095,-
2023 Château d'Esclans, 'The Pale'	795,-
2023 Les Domaines Paul Mas, 'Claude Val' Rosé	655,-

STORFLASKER

2022 Château d'Esclans, 'Whispering Angel' 300cl	5495,-
2023 Château d'Esclans, 'Whispering Angel' 150cl	2295,-

HVITVIN

2022 Terrazas de los Andes, Chardonnay	825,-
--	-------

FRANKRIKE

CHABLIS	
2022 Domaine de L'Enclos Chablis 'Vau De Vey' 1Cru	1395,-
2022 Domaine de L'Enclos, Chablis	1095,-
2022 Chablis Sainte Marie	895,-

BORDEAUX / BERGERAC

2021 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Blanc (Moisvin)	995,-
2021 Château de la Jaubertie, Bergerac Sauvignon Blanc (Moisvin)	795,-

BURGUND

2013 Maison Roche De Bellene, Meursault 1Cru 'Charmes'	2595,-
2018 Domaine Thibert, Pouilly-Fuissé Héritage	1395,-
2020 Domaine Borgeot, Puligny Montrachet Vieilles Vignes	2495,-
2020 Domaine de Montille, Bourgogne Blanc 'Le Clos du Château'	1395,-
2021 Domaine Borgeot, Bourgogne Cote D'or Chardonnay	1095,-
2021 Domaine Borgeot, Chassagne Montrachet Vieilles Vignes	2495,-
2022 Domaine Borgeot, Saint-Aubin 1Cru 'Derrière chez Edouard'	2095,-

JURA

2020 Caves Jean Bourdy, Cotes du Jura Blanc	995,-
2021 Domaine du Pélican, Arbois Chardonnay	1295,-

LANGUEDOC

2022 Le Grand Noir, Sauvignon Blanc (Moisvin)	795,-
---	-------

LOIRE

2020 Domaine Vacheron, 'Paradis' Sancerre	1795,-
2022 Henry Natter, Sancerre	945,-
2022 Domaine de la Bretonnière, Muscadet Sévre et Maine	795,-

ITALIA

2022 Pieropan, Soave Classico	795,-
-------------------------------	-------

NEW ZEALAND

2022 Cloudy Bay, Sauvignon Blanc	1095,-
----------------------------------	--------

PORTUGAL

2021 Quinta de Soalheiro, 'Granit'	795,-
2022 Niepoort, 'Conciso' Branco	995,-
2022 Niepoort, 'Docil' Loureiro	695,-

TYSKLAND

2019 Weingut Prinz, Riesling Trocken	895,-
2021 Weingut Helligensblut, 'Wienheimer Melaphyr, Riesling Trocken	895,-
2021 Weingut Saalwächter, Auxerrois	1095,-
2022 Egon Müller, Scharzhof Riesling Qba	1695,-

USA

2020 Paul Lato, 'Done & Done' Chardonnay	1995,-
2021 Walter Scott, 'La Combe Verte' Chardonnay	1695,-

ØSTERRIKE

2021 Weingut Heidi Schröck & Söhne, Weissburgunder	895,-
2022 Weingut Knoll, Grüner Veltliner 'Loibner' Steinfeder	895,-

STORFLASKER

2021 Domaine Borgeot, Puligny-Montrachet Vieilles Vignes 150cl	5995,-
2022 Domaine de L'Enclos Chablis 'Vau De Vey' 1Cru 300cl	6495,-
2022 Domaine de L'Enclos Chablis 'Vau De Vey' 1Cru 150cl	2695,-
2022 Domaine de L'Enclos, Chablis 300cl	5495,-
2022 Domaine de L'Enclos, Chablis 150cl	2495,-
2022 Domaine Borgeot, Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes 150cl	5995,-
2022 Egon Müller, Scharzhof Riesling Qba 300cl	8995,-
2022 Egon Müller, Scharzhof Riesling Qba 150cl	4495,-

RØDVIN

2021 Bodegas Chacra, 'Barda' Pinot Noir	895,-
2021 Terrazas de Los Andes, Malbec	825,-

FRANKRIKE

BEAUJOLAIS	
2021 Domaine Yohan Lardy, Moulin-A-Vent 'Les Michelons'	995,-

BURGUND

2018 Domaine Nicolas Rossignol, Pommard	1595,-
2018 Maison Roche de Bellene, Volnay	1495,-
2021 Jacques Bavard, Bourgogne Haute Côte de Beune Rouge	1095,-
2022 Domaine Borgeot, Santenay V.V. Rouge	1195,-
2022 Domaine Michel Juillot, Mercurey 'Clos Tonnerre' 1Cru	1395,-

BORDEAUX / BERGERAC

2018 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Rouge (Moisvin)	995,-
2019 Château de la Jaubertie, Rouge (Moisvin)	795,-

LANGUEDOC

2022 Le Grand Noir, Pinot Noir (Moisvin)	795,-
--	-------

ITALIA

PIEDMONTE	
2021 Poderi e Cantine Oddero, Langhe Nebbiolo	1095,-
2018 M. Marengo, Barolo	1495,-
2018 M. Marengo Barolo, 'Brunate'	1895,-

TOSCANA

2019 Poggio di Sotto, Rosso di Montalcino 2019	2295,-
2021 Felsina, 'Berardenga' Chianti Classico	995,-

NEW ZEALAND

2022 Cloudy Bay, Pinot Noir	1395,-
-----------------------------	--------

PORTUGAL

2017 Niepoort, 'Redoma' Tinto	1295,-
2018 Niepoort, 'Lagar De Baixo' Tinto	895,-

SPANIA

2018 C.V.N.E., 'Cune' Rioja Imperial Reserva	1095,-
2018 C.V.N.E., 'Cune' Rioja Reserva	895,-
2018 Vega-Sicilia, 'Pintia'	1995,-

TYSKLAND

2018 Weingut Prinz, Spätburgunder	895,-
2021 Weingut Saalwächter, Spätburgunder	1195,-

USA

2019 Piro, 'Points West' Pinot Noir	1295,-
2020 Paul Lato, 'Seabiscuit' Zotovich Vineyard Pinot Noir	2495,-

ØSTERRIKE

2020 Weingut Dorli Muhr, Prellenkirchen 'Samt & Seide' Blaufrankisch	995,-
2021 Markus Huber, Pinot Noir 'Rosenweg'	995,-
2022 Weingut Dorli Muhr, Zweigelt Nouveau	895,-

STORFLASKER

2001 Felsina, Fontalloro 300cl	9995,-
2018 Jean-Jacques Confuron, Nuits-Saint-Georges 'Les Chaboefs' 150cl	5995,-
2021 Felsina, 'Berardenga' Chianti Classico 150cl	2395,-
2022 Domaine Borgeot, Santenay V.V. Rouge 150cl	2495,-

VIN PÅ GLASS

MUSSERENDE

N.V. Krug, Grande Cuvée 170ème Édition	945,- / 4695,-
N.V. Nicolas Maillart, 'Platine' 1Cru Extra Brut (Moisvin)	260,- / 1295,-
2019 Juvé Y Camps, 'Reserva De La Familia' Brut Nature Cava	160,- / 795,-

HVIT

2018 Domaine Thibert, Pouilly-Fuissé Héritage	280,- / 1395,-
2022 Weingut Winter, Dittelsheimer Steinwein Riesling Trocken	185,- / 895,-
2022 Terrazas de Los Andes, Chardonnay	165,- / 825,-
2022 Le Grand Noir, Sauvignon Blanc	155,- / 755,-
2022 Quinta da Lixa, Terras do Minho	135,- / 655,-

RØD

2021 Cyprien Arlaud, Bourgogne Rouge OKA	240,- / 1195,-
2018 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' (Moisvin)	200,- / 995,-
2022 Vajra, Langhe Rosso	175,- / 845,-
2022 Le Grand Noir, Pinot Noir (Moisvin)	160,- / 795,-
2022 Vignerons Ardéchois, 'Les Terrasses' Rouge	135,- / 655,-

ROSÉ

2023 Les Domaines Paul Mas, 'Claude Val' Rosé	135,- / 655,-
---	---------------

MOISVINER

UTVALGTE VINER FRA VÅRT EGET VINSELSKAP

MUSSERENDE

N.V. Nicolas Maillart, 'Platine' 1Cru 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	795,-

RØD

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

DESSERTVIN

2021 Château Jaubertie, 'Mirabelle' Monbazillac	795,-
---	-------

ØL & CIDER

FATØL INNEHOLDER: BYGG, HVETE

CB 0,3l / 0,5l	98,- / 142,-
MOIPA, Hunsfos 0,4l	139,-

NØGNE Ø INNEHOLDER: BYGG

Asian Pale Ale 0,33l	139,-
Brown Ale 0,33l	139,-
Saison 0,33l	139,-
Two Captains 0,33l	149,-

ANNET

CB Lite 0,5l INNEHOLDER: BYGG	142,-
Heineken 0,33l INNEHOLDER: BYGG	115,-
Sol 0,33l INNEHOLDER: BYGG	115,-
Weihenstephaner 0,5l INNEHOLDER: HVETE	159,-
Big Nose Sider 0,33l INNEHOLDER: SULFITT	139,-

Premium ALKOHOLFRITT

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	
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	
Villbrygg Skog 03 0,7l	395,-
Granskudd, Ryllik, Bjørkeblader	

ALKOHOLFRITT ØL INNEHOLDER: BYGG

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

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	69,- / 195,-
Coca-Cola	69,-
Coca-Cola uten sukker	69,-

COCKTAILS

BELVEDERE SEA BREEZE 189,-

Belvedere Pure Vodka, tranebærjuice, appelsinjuice, lime, sukker

WHISTLEPIG VERMONT MULE 189,-

WhistlePig Rye Whisky, Fevertree Ginger Beer, mynte, lime

EMINENTE BLÅBÆR MOJITO 189,-

Eminente Reserva Rum, lime, blåbær, mynte

SOMMERDRØM 189,-

Harahorn Pink Gin, Grimstad Brusfabrikk, sitron og ingefær, Pasjonsfruktpure, sitron, bringebær

FROZEN JORDBÆR DAIQUIRI 189,-

Pampero Blanco Rum, jordbærsirup, sukker, lime, jordbær

LIMONCELLO SOUR 189,-

Limoncello, sitron, sukker, eggehvite

INNEHOLDER: EGG

ALKOHOLFRIE COCKTAILS 110,-

Spør din servitør om vårt utvalg

SNACKS

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