MENY

DELIKATESSER FRA moi

Aperitifs

CHANDON GARDEN SPRITZ 149,-
Tradisjonell metode musserende vin med appelsinbitter likør laget med naturlige ekstrakter og krydder

PREMIUM GIN TONICS 189,-

Nordic River Citrus
Sitron, Premium Fever-Free Tonic

Harahorn Pink
Bringebær, Appelsin, Premium Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic

Monkey 47
Rød Grapefrukt, Premium Fever-Tree Mediterreanean Tonic

FORRETTER & SNACKS
STARTERS AND SNACKS

ØSTERS REGAL 65, - PR. STK

Asia
Ponzu, chili, ingefær
Ponzu, chili, ginger
HVETE, SOYA, BLØTDYR

Moi
Moscatel Mignonette
Moscatel Mignonette
SULFITT, BLØTDYR

MOI CAVIAR 30 GRAM | 995,-
Rømme, rødløk, blinis
Sour cream, red onion, blinis
ALLERGENER: FISK, MELK, HVETE, EGG

KYLLING OG ANDELEVERMOUSSE | 215,-
Stikkelsbær og sherrygel, brioche
Chicken and Duck Liver Mousse with gooseberry and sherry gel, brioche
ALLERGENER: HVETE, EGG, SULFITT, MELK

BETER OG CHEVRE | 195,-
Saltkokte rødbeter i tynne skiver, Haukeli chevre ganache, glaserte valnøtter, solbær og sherry vinaigrette
Salted beetroot slices, Haukeli chevre ganache, glazed walnuts, blackcurrant and sherry vinaigrette
ALLERGENER: VALNØTTER, MELK, SULFITT

TARTAR | 225,-
Høylandsfe fra Skåre Gård, syltet sennep, cornichons, persillemajones, potetchips, pepperknoll, beinmarg og karse
Beef Tartare – Highland cattle from Skåre Farm, pickled mustard, cornichons, parsley mayo, potato chips, pepper root, bone marrow and cress
ALLERGENER: SULFITT, SENNEP, EGG, MELK

HUMMER | 265,-
Hummer ravioli, fyldig bisque med cognac og ristet pepper, Royal olivenolje og gresskarkjerner
Lobster ravioli, rich cognac-pepper bisque, Royal olive oil and pumpkin seeds
ALLERGENER: MELK, HVETE, SULFITT, SELLERI, SKALLDYR, EGG

KAMSKJELL | 265,-
Smørstekt kamskjell, beurre blanc, fritert kapers, ørretrogn, gressløk
Butter-seared scallops with beurre blanc, fried capers, trout roe, chives
ALLERGENER: BLØTDYR, SULFITT, MELK, FISK

HOVEDRETTER
MAINS

BLOMKÅL «BIFF» | 325,-
Brunet i smør, kålchips, syltet løk, petit pois, hummus og sitrus noisette
Cauliflower "Steak" – browned in butter with cabbage chips, pickled onion, petit pois, hummus and citrus noisette
ALLERGENER: MELK, SULFITT

DAGENS FANGST | 395,-
Kremet hvitvinsaus på kveitekraft, sprøtt kyllingskinn, petit pois, gulrotpuré, syltet løk og urteolje
Catch of the Day – creamy white wine sauce, crispy chicken skin, petit pois, carrot purée, pickled onion and herb oil
ALLERGENER: MELK, SULFITT, SELLERI, FISK

KVEITEKOTELETT | 495,-
Grillet kveite med lett kremet kyllingsjy, fritert kapers, syltet sopp, haricot verts og urter
Halibut Chop – grilled halibut with creamy chicken jus, fried capers, pickled mushrooms, haricot verts and herbs
ALLERGENER: FISK, MELK, SULFITT, SELLERI

PIGGVAR & CAVIAR | 515,-
Pannestekt i smør, blåskjellvelouté med rogn, dill og pepperrot, petit pois
Turbot & Caviar – pan-seared in butter, mussel velouté with roe, dill and horseradish, petit pois
ALLERGENER: FISK, BLØTDYR, MELK, SELLERI, SULFITT

DAGENS KJØTT | 465,-
Spør din servitør
Meat of the Day – ask your server

BRESERT OKSE | 395,-
Syltet kålrabipuré, rødvinsjy, grønnkålchips, syltet sennep
Braised Beef served with pickled rutabaga purée, red wine jus, kale chips, pickled mustard
ALLERGENER: SULFITT, SELLERI

Steak Frites

250 GRAM ENTRECÔTE | 535,-

CÔTE DE BOEUF 800 GR | 1995,-
– Perfekt for deling –
Haricot verts, Café de Paris-smør, Béarnaise og trøffelfries
800 grams Côte de Boeuf, perfect for sharing! Green beans, Café de Paris butter, Béarnaise, and truffle fries
INNEHOLDER: EGG, SULFITT, MELK, HVETE, FISK

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

Julens SHARING

Vil du ha det aller beste fra julens smaker så anbefaler vi vår X-MAS sharing i tre serveringer. Len deg tilbake og nyt fantastisk mat igjennom flere serveringer.

FORRETTER
Premium røkelaks fra Reinhartsen
med dillmajones
Speket coppaskinke fra Jens Eide
og Royal olivenolje
Kyllingleverparfait med cripsy løk
Rømmebrød med solbærgel, cornichons og pisket Åmli-smør

HOVEDRETTER
Porchetta
med italienske krydder og tørket frukt
Hjemmelagde håndverkspølser
med julens krydder
Plukket pinnekjøtt
med ekte rotmos og urter, mandelpotetpuré med grønnkåltopping, sjysaus, sennep og vår legendariske surkål

DESSERT (SERVERT PR. PERS)
Pannacotta
smakt til med jordskokk, multegele, krumkake-crumble og appelsinsorbet med hint av nellik

Menyen må serveres til hele bordet
Minimum 2 personer
925,- per person

DESSERT & OST
DESSERT AND CHEESE

VALRHONA & KAFFE | 195,-
Sjokolade delice, kaffeganache, kirsebærkompott, kaffesmuler og kirsebæris
Chocolate delice, coffee ganache, cherry compote, coffee crumble and cherry ice cream
ALLERGENER: EGG, MELK, MANDLER

BLÅBÆR | 185,-
Blåbærkake, eplekaramell, blåbærsorbet og kakecrumble
Blueberry cake with apple caramel, blueberry sorbet and crumble
ALLERGENER: EGG, HVETE, MELK

BANAN BRÛLÉE | 175,-
Dulche de leche, bananmousse, jordbærflugel, pistasjkrokan og vaniljeis
Dulce de leche, banana mousse, strawberry gel, pistachio brittle and vanilla ice cream
ALLERGENER: EGG, MELK, PISTASJNØTTER, MANDLER

SITRONTERTE | 175,-
Sitroncurd, italiensk marengs, bringebær og vaniljeis
Lemon Tart – lemon curd, Italian meringue, raspberries and vanilla ice cream
ALLERGENER: EGG, MELK, SOYA, HVETE

IS OG SORBET | 110,-
2 kuler is og sorbet – spør gjerne hva vi har
Two ice cream and sorbet – Ask for today's selection
ALLERGENER: EGG, MELK

TRE OSTER | 215,-
Med kompott, oliven, glasserte valnøtter, honning og nøttebrød
Three cheeses with compote, olives, glazed walnuts, honey and nut bread
MELK, MANDLER, VALNØTTER, HASSELNØTTER, EGG, SESAM

VÅRT LILLE VINKART

ALLE VÅRE VINER INNHOLDER SULFITT

MUSSERENDE

CHAMPAGNE

N.V. Ruinart, R	1695,-
N.V. Ruinart, Blanc de Blancs	2195,-
N.V. Bruno Paillard, Premier Cuvée Extra Brut	2195,-
N.V. Ruinart, Rosé	2495,-
N.V. Moët & Chandon, 'Impérial'	1795,-
N.V. Krug Grande Cuvée 173ème Édition	3795,-
2015 Dom Pérignon, Brut Vintage	6495,-

BEST OF THE REST

N.V. Le Contesse, Prosecco Brut	695,-
2022 Caves des Hautes Côtes de Chastenay, Crémant de Bourgogne Brut Millésimé	895,-
N.V. Chapel Down, Brut	1295,-

STORFLASKER

N.V. Champagne Gaston Révolte, 'Selection Moi' 1.Cru 150cl	2595,-
N.V. Champagne Gaston Révolte, 'Selection Moi' 1.Cru 300cl	6995,-
N.V. Champagne Gaston Révolte, 'Selection Moi' 1.Cru 600cl	15995,-
N.V. Champagne Gaston Révolte, 'Selection Moi' 1.Cru 900cl	22995,-
N.V. Champagne Gaston Révolte, 'Selection Moi' 1.Cru 1200cl	29995,-
2021 Gonzalez Byass Vilarnau Brut Nature Vintage 150cl	1695,-
N.V. Ruinart, 'R' 150cl	4595,-
N.V. Ruinart, Blanc de Blancs 150cl	6995,-
N.V. Ruinart, Blanc de Blancs 300cl	14995,-

HVITVIN

ARGENTINA

2024 Terrazas de los Andes, Chardonnay	895,-

FRANKRIKE

CHABLIS

2024 Chablis, Sainte Marie	895,-
2023 Domaine de L'Enclos, Chablis	1195,-
2023 Domaine de L'Enclos, 'Beauroy' Chablis 1.Cru	1595,-
2023 Domaine de L'Enclos, 'Vaudésir' Chablis Grand Cru	2795,-

BURGUND

2023 Domaine Borgeot, Bourgogne Cote D'or Chardonnay	1095,-
2020 Domaine Thibert, Pouilly-Fuissé Héritage	1395,-
2023 Prosper Maufoux, Saint Aubin 'Clos du Château' 1.Cru	2095,-
2023 Domaine Borgeot, Saint-Aubin 1.Cru 'Derrière chez Edouard'	2095,-
2023 Domaine Borgeot, Puligny Montrachet Vieilles Vignes	2495,-
2023 Domaine Borgeot, Chassagne Montrachet Vieilles Vignes	2495,-

JURA

2022 Caves Jean Bourdy, Cotes du Jura Blanc	1195,-

RHÔNE

2023 Paul Jaboulet Ainé, 'Parallèle 45' Côtes-du-Rhône Blanc	895,-

ITALIA

2024 Pieropan, Soave Classico	795,-

NEW ZEALAND

2024 Cloudy Bay, Sauvignon Blanc	1095,-

PORTUGAL

2023 Soalheiro, 'Granit'	795,-
2022 Niepoort, 'Conciso' Branco	995,-

TYSKLAND

2023 Weingut Heiligenblut, 'Wienheimer Melaphyr' Riesling Trocken	895,-
2021 Weingut Saalwächter, Auxerrois	995,-
2022 Weingut Saalwächter, Weisser Burgunder	1295,-
2022 Egon Müller, Scharzhof Riesling Qba	1695,-

USA

2019 The Hilt, Chardonnay Estate	1395,-
2022 Anthill Farms, 'Campbell Ranch Vineyard' Chardonnay	1695,-

STORFLASKER

2022 Weingut Heiligenblut, 'Weinheimer Melaphyr' Riesling 150cl	1995,-
2022 Egon Müller, Scharzhof Riesling Qba 300cl	8995,-
2023 Egon Müller, Scharzhof Riesling Qba 150cl	4495,-

SNACKS

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

RØDVIN

ARGENTINA

2022 Terrazas de Los Andes, Malbec	895,-

FRANKRIKE

BEAUJOLAIS

2023 Domaine Yohan Lardy, Moulin-A-Vent 'Les Michelons'	995,-

BURGUND

2022 Domaine Borgeot, Santenay V.V. Rouge	1195,-
2023 Domaine Michel Juillot, Mercurey 'Clos Tonnerre' 1.Cru	1395,-
2020 Domaine Nicolas Rossignol, Pommard	2195,-

BORDEAUX / BERGERAC

2019 Château St-Christophe	995,-
2019 Château Haut Madrac	995,-
2015 Château Mauvesin Barton	1195,-

RHÔNE

2021 Franck Balthazar, Côtes-du-Rhône	895,-
2020 Stéphane Ogier, Côte-Rôtie Mon Village	1895,-

ITALIA

PIEDMONTE

2023 Scarpa, 'Briccomora' Barbera d'Asti	795,-
2023 G.D. Vajra, Langhe Nebbiolo	895,-
2020 Renato Ratti Barolo 'Marcenasco'	1495,-
2019 Roagna, Barbaresco	2295,-

TOSCANA

2017 Siro Pacenti, Brunello di Montalcino 'Pellagrilli'	1695,-
2023 Castello Banfi, Rosso di Montalcino	1295,-
2020 Félsina, Chianti Classico	895,-

SICILIA

2022 Graci, Etna Rosso	1295,-

NEW ZEALAND

2022 Cloudy Bay, Pinot Noir	1395,-

PORTUGAL

2021 Niepoort, 'Lagar De Baixo' Tinto	895,-
2021 Niepoort, 'Redoma' Tinto	1295,-

SPANIA

2020 C.V.N.E., 'Cune' Rioja Reserva	895,-
2018 C.V.N.E., 'Cune' Rioja Gran Reserva	1095,-
2020 Vega-Sicilia, 'Pintia'	2495,-

TYSKLAND

2021 Weingut Saalwächter, Spätburgunder	1195,-

USA

2022 Anthill Farms, Sonoma Coast Pinot Noir	1395,-

STORFLASKER

2020 Fèlsina, 'Berardenga' Chianti Classico 150cl	2395,-
2020 Domaine Borgeot, Santenay V.V. Rouge 150cl	2495,-
2010 Château Citran 150cl	3995,-
2018 Macán, Clásico 150cl	4595,-
2019 Poggio di Sotto, Rosso di Montalcino 150cl	4995,-

VIN PÅ GLASS

MUSSERENDE

N.V. Krug Grande Cuvée 173ème Édition	650,- / 3795,-
N.V. Champagne Gaston Révolte, 'Selection Moi' 1.Cru	250,- / 1295,-
N.V. Le Contesse, Prosecco Brut	145,- / 695,-

HVIT

2022 Domaine de Villaine, Bouzeron Aligotè	260,- / 1295,-
2024 Weingut Karl May, Riesling Trocken	165,- / 795,-
2024 Couveys, Chardonnay	155,- / 745,-
2024 Saint-Lannes, Cotes De Gascogne Blanc	145,- / 695,-

RØD

2019 Château St-Christophe	200,- / 995,-
2020 Félsina, Chianti Classico	185,- / 895,-
2023 Terrazas, Malbec	165,- / 795,-
2023 Potel & Aviron, Pinot Noir Cuvée Réserve	165,- / 795,-
2022 Artero, Tempranillo	145,- / 695,-

SØT & STERK

M.V. Gaston Révolte, 'Cuvée La Recette' Ratafia	125,-
2019 Carmes De Rieussec Sauternes	135,-

ØL & CIDER

FATØL INNEHOLDER: BYGG, HVETE

CB 0,3l / 0,5l	102,- / 145,-
MOIPA, Hunsfos 0,4l	139,-

NØGNE Ø INNEHOLDER: BYGG

Blanc 4885 0,3l	139,-
Asian Pale Ale 0,33l	139,-
Saison 0,33l	139,-
Brown Ale 0,33l	139,-
Porter 0,33l	139,-
Ginger Juice 0,33l	139,-

ANNET

Hunsfos Direktørens Juleøl INNEHOLDER: BYGG	159,-
CB juleøl INNEHOLDER: BYGG	119,-
CB Lite 0,5l INNEHOLDER: BYGG	145,-
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	95,-
Nøgne Ø Himla Humle 0,3l	95,-

MINERALVANN

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

MINERALVANN & SAFT

Julebrus, Grimstad Brusfabrikk	85,-
Bergamott & Lime, Grimstad Brusfabrikk	85,-
Sitron-Ingefær, Grimstad Brusfabrikk	85,-
Appelsin, Grimstad Brusfabrikk	85,-
Rabarbrasaft fra Skraastad	85,-
Bringebærsaft fra Skraastad	85,-
Puntervold Hageepler 0,33l	85,-
Coca-Cola	79,-
Coca-Cola uten sukker	79,-

COCKTAILS

RYE OLD FASHIONED 189,-
Whistlepig Rye 10 year old, brunt sukker, bitters

NEGRONI 189,-
Hendrick's Oasium, Campari, Cinzano 1757 Rosso Vermouth

CUBAN MOJITO 189,-
Eminente rum, lime, sukker, mynte, kullsyrevann

COSMOPOLITAN 189,-
Belvedere Vodka, Cointreau, tranebær, lime, sukker

AMARETTO SOUR 189,-
Disaronno Amaretto, lemon, sukker, eggehvite, bitters
INNEHOLDER: EGG

ESPRESSO MARTINI 189,-
Belvedere Vodka, kaffelikør, espresso, sukker

ALKOHOLFRIE COCKTAILS 130,-
Spør din servitør om vårt utvalg