

SNACKS

ASIA-ØSTERS* STK 65

Husets ponzudressing, chili og ingefær
Asian oysters, ponzu dressing, chili, ginger

ALLERGEN: BLØTDYR, HVETE, SOYA

ØSTERS ROCKEFELLER STK 65

Gratinert med "Rockefeller"-topping
Gratinated oysters "Rockefeller"

ALLERGEN: BLØTDYR, HVETE, MELK

LAMKROKETT 95

3 stk potetkrokett med lam, trøffel og persillemajones, frisee og urtesalat
Lamb croquette 3 pieces, truffle and parsley mayonnaise, frisee and herb salad

ALLERGEN: HVETE, EGG, SENNEP, SULFITT

STOCKHOLM QUALITY CAVIAR 30 G 995

Med blinis, gressløk og rømme
Caviar, blinis, chives, and sour cream

ALLERGEN: HVETE, EGG, MELK, FISK

FORRETTER

DAGENS FORRETT* 215

Sesongens beste råvarer. Spør servitør
Today's starter, ask your waiter

KAMSKJELL* 275

Beurre blanc, brunet smør, gressløk, ørretrogn og fritert kapers
Scallops, Beurre Blanc, browned butter, chives, trout roe, and fried capers

ALLERGEN: BLØTDYR, FISK, MELK, SULFITT

SASHIMI 215

Aurolaks i tynne skiver, wasabimajones, chili, ingefær, løk, ponzu, vårløk, koriander og sesamchips

Aurora salmon, wasabi mayonnaise, chili, ginger, onion, ponzu, spring onion, coriander, and sesame crisp

ALLERGEN: FISK, SESAM, HVETE, EGG, SOYA

TARTAR AV HØYLANDSFE FRA SKÅRE GÅRD 210

Potetchips, persillemajones, syltet sennep, pepperrot, benmarg og pepperknoll
Beef tartare of Highland cattle, potato chips, parsley mayonnaise, pickled mustard, horseradish, bone marrow, and pepper berries

ALLERGEN: EGG, SENNEP, SULFITT, MELK

RØRES VED BORDET

SKALLDYRBISQUE 225

Kremet hummer- og skalldyrssuppe med fennelcrudité, Royal olivenolje, ristede gresskarkjerner og urter
Creamy lobster and shellfish soup with fennel crudité, Royal olive oil, roasted pumpkin seeds, and herbs

ALLERGEN: SKALLDYR, MELK, SULFITT, SELLER

HOVEDRETTER

PIGGVAR FRA KVINESDAL 515

Pannestekt i ekte smør, kremet velouté med kaviar og urter, petit pois, urtesalat og syltet stjerneløk

Pan-fried turbot, creamy velouté with caviar and herbs, petit pois, herb salad

ALLERGEN: FISK, MELK, BLØTDYR, SULFITT, SELLER

GRILLET KVEITEKOTELETT* 495

Smør- og kyllingkraftemulsjon med brent purreolje og urter, fritert kapers og syltet traktkantarell

Grilled halibut chop, butter and chicken stock emulsion with charred leek oil and herbs, fried capers, and pickled chanterelles

ALLERGEN: FISK, SULFITT, SELLER, MELK

DAGENS FANGST 415

Spør din servitør
Catch of the day. Ask your waiter



MOI-OPPLEVELSEN

6 RETTERS MENY KR 1295

For deg som ikke klarer å velge

Østers • dagens forrett • kamskjell
kveite • dagens kjøtt • sitronterte

6-course menu: Oysters • today's starter •
scallops • halibut • today's meat • lemon tart

*Retter som inngår i Moi-opplevelsen



ENTRECÔTE 250 G 575

Husets béarnaise, haricot verts, café de Paris og pommes frites

House béarnaise, haricots verts, Café de Paris butter, and French fries

ALLERGEN: MELK, SULFITT, HVETE, EGG, SENNEP

CÔTE DE BŒUF 600 G (FOR 2 PERS.) 1 995

Husets béarnaise, haricot verts, café de Paris og pommes frites

House béarnaise, haricots verts, Café de Paris butter, French fries. Carved tableside

ALLERGEN: MELK, SULFITT, HVETE, EGG, SENNEP

TRANCHERES VED BORDET

DAGENS KJØTT* 445

Spør din servitør
Meat of the day. Ask your waiter

BLOMKÅLBIF 365

Brunet smør-vinaigrette, urtesalat, hummus, petit pois og crispy kålchips
Cauliflower steak, brown butter vinaigrette, herb salad, hummus, petit pois, and crispy cabbage chips

ALLERGEN: MELK

DESSERTER

DAGENS DESSERT 175

Spør din servitør
Dessert of the day, ask your waiter

SITRON "TERTE" * 175

Italiensk marengs, sitroncurd, mørdeigs-crumble og bringebærsorbet
Italian meringue, lemon curd, crumble and raspberry sorbet

ALLERGEN: MELK, SOYA, HVETE, EGG

IS & SORBET 110

To kuler is og krystallisert mørk sjokolade
Two scoops of ice cream & sorbet, crystallized valrhona chocolate

ALLERGEN: EGG, MELK

VALRHONA DÉLICE 195

Melkesjokoladeganache med kaffe, kaffe-smuler, blåbærsorbet og blåbærfluidgel
Milk chocolate ganache with coffee, coffee crumble, blueberry sorbet, blueberry fluid gel

ALLERGEN: MELK, EGG, MANDLER

TRE OSTER 215

Dagens utvalg av ost — spør gjerne din servitør. Serveres med fiken- og eplekompott, glaserte valnøtter, oliven og nøttebrød
Today's selection of cheeses - ask your waiter for details. Served with fig and apple compote, glazed walnuts, olives, and nutbread.

MELK, VALNØTT, HVETE, SULFITT, HASSELNØTT, MANDLER

INKLUDERT

SNACKS OG BRØD ER INKLUDERT TIL ALLE RETTER

Gi oss gjerne beskjed om allergier eller andre behov ved ankomst
Snacks and bread are included. Please let us know of any allergies or other needs

APERITIF

CHANDON GARDEN SPRITZ 159,-
Tradisjonell metode musserende vin med appelsin-bitter likør laget med naturlige ekstrakter og krydder

PREMIUM GIN TONICS 189,-
Nordic River Citrus
Sitron, Premium Fever Tonic
Harahorn Smallbatch
Lime, Premium Fever Tree Tonic
Monkey 47
Rød Grapefrukt, Premium Fever Tree
Mediterranean Tonic

COCKTAILS

RYE OLD FASHIONED 189,-
Whistlepig Rye 10 year old, brown sugar, bitters

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

AMARETTO SOUR 189,-
Disaronno Amaretto, lemon, sugar, egg white, bitters

ESPRESSO MARTINI 189,-
Belvedere Vodka, Coffee Liqueur, espresso, sugar

ALKOHOLFRIE COCKTAILS 130,-
Spør din servitør om vårt utvalg

ØL & SIDER

FATØL
CB 0,3l / 0,5l 102,- / 145,-
MOIPA, Hunsfos 0,4l 139,-
INNEHOLDER: BYGG, HVETE

NØGNE Ø
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,-
INNEHOLDER: BYGG

ANNET
CB Lite 0,5l 145,-
Heineken 0,33l 115,-
Sol 0,33l 115,-
INNEHOLDER: BYGG
Weihestephaner 0,5l 159,-
INNEHOLDER: HVETE
Big Nose Sider 0,5l 139,-

ALKOHOLFRIE ØL
Nix & Nada, Homborsund 0,33l 95,-
Nøgne Ø Himla Humle Alkoholfri 0,3l 95,-
INNEHOLDER: BYGG

MINERALVANN

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

BRUS OG SAFT
Bergamott & Lime, Grimstad Brusfabrikk 85,-
Sitron-Ingefær, Grimstad Brusfabrikk 85,-
Appelsin, Grimstad Brusfabrikk 85,-
Rabarbrasaft fra Skraastad 85,-
Bringebærsaft fra Skraastad 85,-
Puntevold Hageepler flaske 0,33l 85,-
Coca-Cola 79,-
Coca-Cola Zero 79,-

VIN PÅ GLASS

MUSSERENDE

N.V. Krug, Grande Cuvée 173ème Édition 650,- / 3995,-
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 Aligoté 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,-
2023 Félsina, Chianti Classico 185,- / 895,-
2024 Couveys, Pinot Noir 165,- / 795,-
2024 Artero, Tempranillo 145,- / 695,-

SØT & STERK

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

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 3995,-
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,-
N.V. Ruinart, 'R' 150cl 4595,-
N.V. Ruinart, Blanc de Blancs 150cl 6995,-

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, 'Vaudésir' Chablis Grand Cru 2795,-

BURGUND

2023 Domaine Borgeot, Bourgogne Cote D'or Chardonnay 1095,-
2020 Domaine Thibert, Pouilly-Fuissé Héritage 1395,-
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,-

RHÔNE

2023 Paul Jaboulet Aîné, '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 Hill, Chardonnay Estate 1395,-
2022 Anthill Farms, 'Campbell Ranch Vineyard' Chardonnay 1695,-

PREMIUM ALKOHOLFRIE

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, Elderfbwer, 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

STORFLASKER

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

RØD VIN

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,-

TOSCANA

2017 Siro Pacenti, Brunello di Montalcino 'Pellagrilli' 1695,-
2023 Castello Banfi, Rosso di Montalcino 1295,-
2023 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

2022 Weingut Saalwächter, Spätburgunder 1195,-

USA

2022 Anthill Farms, Sonoma Coast Pinot Noir 1395,-

STORFLASKER

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