

APÉRITIF

Gaston Révolte, 'Selection Moi' 1.Cru Brut 250,-
Vår egen champagne

Chandon Garden Spritz 159,-
Tradisjonell metode musserende vin med appelsinbitter likør laget med naturlige ekstrakter og krydder

Premium Gin Tonics 189,-
Harahorn Small Batch & Fever Tree Indian Tonic serveres med limebåt og friske bær

Hendrick's Gin & Fever Tree Indian Tonic serveres med agurk og pepper

OHD Fjæra Roségin & Fever Tree Raspberry and Rhubarb serveres med maraschino-kirsebær og mynte

ALKOHOLFRI - Gin & Tonic 130,-
Tanqueray 0.0% & Fever Tree Indian Tonic serveres med sitronskeive

Det er bare å spørre om andre gin og tonic, vi har mange!

ANBEFALING

-Perfekt start på måltidet-

1 glass husets Champagne & Tartar 495,-

N.V. Gaston Révolte, 'Selection Moi' 1.Cru Brut Husets Champagne fra den lille produsenten Gaston Révolte som holder til i Avenay-Val-d'Or i Montage de Reims Blend på 33% Pinot Menuier, 34 % Chardonnay og 33 % Pinot Noir, Premier Cru vinmark

Perfekt med en god tartar fra vår kvalitetsleverandør Skåre Gård fra Indre Agder- økologisk gårdsdrift

Tartar av Høylandsfe fra Skåre Gård Potetchips, Persillemajones. syltet sennep, pepperrøt, benmarg og pepperknoll

FORRETTER

Dagens Forrett 225,-
Sesongens gode råvarer
Starter of the day, ask your waiter
-spør din servitør-

Kamskjell 265,-
Beurre Blanc, brunet smør, gressløk, ørretrogn, fritert kapers
Scallops in beurre blanc with roe, chives and fried capers
Allergen: Bløtdyr, Fisk, Melk, Sulfitt

Sashimi 225,-
Auroralaks, chili, ingefær, agurk, ponzu, vårløk, koriander og sesamfrø
Salmon sashimi, chilli, ginger, cucumber, spring onion, ponzu, corriander and sesame seeds
Allergen: Fisk, Sesam, Hvete, Egg, Soya

Tomat & Burrata 275,- perfekt for deling
1 stk Sørlands Burrata fra Osteverkstedet
Tomater fra Hesnes, pistou, balsamico og extra virgin olivenolje, ristede pinjekjerner
Burrata with local tomatos, pistou, balsamic vinegar EVOO and toasted pine nuts
Allergen : Melk, pinjekjerner, sulfitt

Tartar av Høylandsfe fra Skåre Gård 245,-
Potetchips, Persillemajones. syltet sennep, pepperrøt, benmarg og pepperknoll
Tartare of veal with pickled mustard seeds, horseradish, parsley mayonaise, bonemarrow, chips and cheese
Allergen: Egg, Sennep, Sulfitt, Melk

PUREZZA WATER



Renset og filtrert vann, både med og uten kullsyre.
Kr 45,- pr pers "så mye du vil"

Ønsker du vann fra "krana" så gi beskjed til servitøren din



SNACKS

Chips & Dip 95,-
Den Lille Chipsfabrikken Salt & Jalapenjo servert med rogn dip
Allergen: melk, fisk

Asia østers 65,- pr stk
Servert med husets ponzudressing, chili og ingefær
Asian oysters with ponzu, chili and ginger
Allergen: Bløtdyr, Hvete, Soya

Gratinert østers "rockefeller" 65,- pr stk
Oysters «rockefeller»
Allergen: Bløtdyr, egg, melk, hvete, sulfitt

Oksehale kroketter, 3 stk 95,-
Trøffel og persillemajones, frisee og urtesalat
Oxtail croquette, truffle and parsley mayonnaise and herb salad
Allergen: Hvete, Egg, Sennep, Sulfitt

Caviar 995,-
30 gr Oscietra kaviar servert med blinis, gressløk, rømme
Caviar 30 g, served with blinis, sour cream and chives
Allergen: hvete, egg, melk, fisk



MOI-OPPLEVELSEN

6 RETTERS MENY kr 1295,-

ØSTERS "ASIA"
DAGENS FORRETT
KAMSKJELL
VILLFANGET HVIT FISK
ENTRECÔTE
SITRONTERTE

-Må bestilles for hele bordet-

DESSERT

Sitron «terte» 180,-
Italiensk Marengs, Bringebærsorbet, mørdeigscrumble, sitroncurd
«Lemon Tarte» Italian meringue, raspberry sorbet, crumble and lemoncurd
Allergen: Melk, Hvete, Egg

Valrhona Sjokolademousse 195,-
Kaffesmuler, Blåbærsorbet, friske sommerbær
Chocolate mousse, coffee crumbs, blueberry sorbet and fresh berries
Allergen: Melk, Egg, Mandler

Is & Sorbet pr stk 65,-
Velg mellom vaniljeis, blåbærsorbet, bringebærsorbet
Vanilla / Blueberry/ Raspberry
Allergen: Egg, Melk

Dagens Dessert 180,-
Dessert of the day

3 Oster 215,-
Dagens utvalg av ost, spør gjerne din servitør hva vi har.
Fiken-eple kompott, glaserte valnøtter, oliven og nøttebrød.
Selection of cheeses, fig and apple compote, caramellised walnuts, olives and nutbread
Allergen: Melk, Valnøtter, Hvete, Sulfitt, hasselnøtter, mandler

HOVEDRETTER

Moules "Diavolo" 345,-
Blåskjell med san marzano tomater og rød chili fra Hesnes, koriander, vårløk, pommes frites med aioli og kimchi sesam
Tomato based, spicy mussels with san marzano tomatoes, parsley, pommes frites, aioli and kimchi sesame seeds
Allergen : Bløtdyr, soya, hvete, sesam, egg, sennep, sulfitt

Dagens Fangst 415,-
Villfanget fisk fra Reinhartsen, med sesongens beste tilbehør. -Spør din servitør-
Catch of the day served with seasonal garnish, ask your waiter

Piggvar fra Kvinesdal 525,-
Brunet smør og soya med chili, sjalott og urter, sesongens beste tilbehør
Turbot from Kvinesdal, soya noisette, garnished with chili, shallots and herbs and served with seasonal vegetables
Allergen : Fisk, Melk, Bløtdyr, Sulfitt, Selleri, skaldyr

Liveche Kylling 395,-
Confitert kyllinglår fra indre Østfold, servert med lett kremet veloute, sprø jordskokkchips, tomater,purre og urter fra Hesnes
Confit chicken leg, lightly creamed veloute, jerusalem artichoke chips, local tomato, leeks and herbs
Allergen : Sulfitt, Melk

Dagens Kjøtt 425,-
Grillet og servert med nypoterer og sesongens beste tilbehør. Spør din servitør
Meat of the day, grilled and served with new potatoes and seasonal vegetables

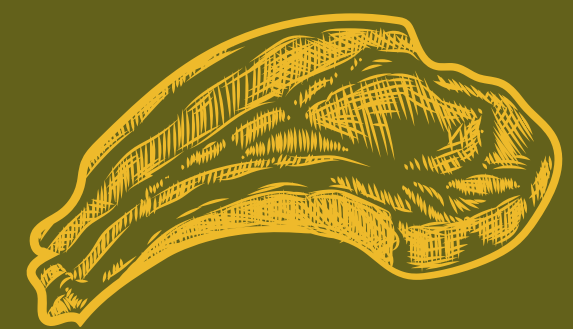
Entrecote 565,-
Husets bearnaise, Haricot verts, Tomat, kryddersmør, Pommes Frites
Bearnaise sauce, haricot verts, tomato, cafe de paris & pommes frites

Blomkålbiff 365,-
Brunet smør vinaigrette, urtesalat, hummus, petit pois og crispy kål chips
Cauliflower « steak » browned butter vinaigrette, herbs, hummus, petit pois and crispy kale chips
Allergen: Melk

Côte de Boeuf

Greater Omaha 2195,-
Prime Rib, Black Angus 800gr

Serveres med
Husets bearnaise, Haricot verts, kryddersmør, Pommes Frites
Allergen : Melk, Sulfitt, Hvete, Egg, Sennep
-trancheres ved bordet-



flytende DESSERT

Kaffe & Baileys 189,-
Corado kaffe og Baileys Irish Cream

Espresso Martini 189,-
Belvedere Vodka, Walchers Coffee Liqueur, espresso, sukker

Irish Coffee 189,-
Tullamore Dew Irish Whiskey, sukker, kaffe, kremfløte

White Russian 189,-
Vodka, Walchers Coffee Liqueur, kremfløte

Ratafia 135,-
M.V Gaston Révolte, 'Cuvée La Recette' Ratafia 6cl

Portvin 135,-
Niepoort L.B.V 2020, 6cl

VINER PÅ GLASS

MUSSERENDE

2018 Veuve Clicquot, 'La Grande Dame' 675,- / 3995,-
Champagne, Frankrike

N.V. Gaston Révolte, 'Selection Moi' 1.Cru Brut 250,-/ 1295,-
Champagne, Frankrike

Le Contesse, Prosecco Brut 150,-/ 725,-
Treviso, Veneto, Italia

HVITVIN

2023 Domaine de Villaine, Bouzeron 265,- / 1295,-
Côte Chalonnaise, Bourgogne, Frankrike

2024 Heiligenblut, Riesling Trocken 185,- / 895,-
Rheinhessen, Tyskland

2024 Terrazas de los Andes, Chardonnay 175,- / 795,-
Mendoza, Argentina

2024 Saint-Lannes, Côtes De Gascogne 150,- / 725,-
Côtes de Gascogne, Frankrike

ROSÉVIN

2025 Minuty, M Rosé 160,- / 725,-
Côtes de Provence, Frankrike

RØDVIN

2022 Fêlsina, 'Berardenga' Chianti Classico 185,- / 895,-
Chianti, Toscana

2021 Maison Roche de Bellene, Pinot Noir 175,- / 845,-
Bourgogne, Frankrike

2024 Scarpa, 'Briccomorra' Barbera d'Asti 165,- / 795,-
Piemonte, Italia

2024 Vignerons de Ardechois, Gamay 150,- / 725,-
IGP Ardeche, Frankrike

SØT & STERK

M.V Gaston Révolte, 'Cuvée La Recette' Ratafia 6cl 135,-
Champagne, Frankrike

Leter du etter noe spesielt på glass?
Spør oss om vårt varierende Coravin utvalg.

ØL OG SIDER

FATØL

Birra Moretti 0,25l / 0,4l 85,- / 135,-
Inneholder: bygg

Nøgne Ø, Guest Øl 0,4l 145,-
(Spør din servitør)

Hunsfos, MOIPA 0,4l 139,-
Inneholder: bygg, hvete

FLASKEØL

Nøgne Ø, Saison 0,33l 139,-
Inneholder: bygg, hvete

Nøgne Ø, 4885 Blanc 0,33l 139,-
Inneholder: bygg, hvete

Nøgne Ø, Asian Pale Ale 0,33l 139,-
Inneholder: bygg, hvete, rug

Nøgne Ø, Brown Ale 0,33l 139,-
Inneholder: bygg, hvete

Heineken 0,33l 120,-
Inneholder: bygg

Sol 0,33l 120,-
Inneholder: bygg

Weihenstephaner 0,5l 159,-
Inneholder: bygg, hvete

CB, Lite Glutenfri 0,5l 139,-
Inneholder: bygg

SIDER

Homborsund Bryggeri, Big Nose Eple Sider 0,33l 120,-
Inneholder: sulfitt

ALKOHOLFRI

Homborsund Bryggeri, Nix & Nada 0,33l 95,-
Inneholder: bygg

Nøgne Ø, Himle Humle 0,33l 95,-
Inneholder: bygg, hvete



COCKTAILS

Signature Dry Martini 189,-
Feddie Nine Sisters Ocean Gin, egenlaget tørr vermouth, oliven

Signature Negroni 189,-
Hendrick's Oasium, Campari, egenlaget søt vermouth, appelsin

Old Fashioned 189,-
Whistlepig Rye 10yo, Buffalo Trace Bourbon, brunsukker, bitters, appelsin

Cosmopolitan 189,-
Belvedere Vodka, Cointreau, tranebærjuice, sukker, lime

Tommy's Margarita 189,-
Jarana Blanco Tequila, Beso Agave, lime, salt

Mojito* 189,-
Flor de Caña 4yo Blanco, lime, sukker, mynte, boblevann

Espresso Martini 189,-
Belvedere Vodka, Walchers Coffee Liquer, espresso, sukker

Irish Coffee 189,-
Tullamore Dew Irish Whiskey, sukker, kaffe, kremfløte

Alkoholrie Cocktails 139,-
Spør din servitør om vårt utvalg

Savner du favorittdrinken din? Spør oss om vi har ingrediensene til å lage den!

*kan lages alkoholfri

MINERALVANN

Coca-Cola 0,33l 89,-
Coca-Cola, Zero 0,33l 89,-

Grimstad Brusfabrikk 0,33l 89,-
Ingefær og sitroner / Applesin / Regnbue

Skraastad Gård 0,33l 89,-
Bringebærsaft / Rabarbrasaft

Utopia Brus, Blåbær 0,33l 89,-

Punternvold, Hageepler fra Sørlandet 0,33l 89,-

Ringi, Eplefryd 0,75l 245,-

ALT. Sparkling Organic Rosé 295,-
Copenhagen Sparkling Tea Company Blå 395,-

Ambijus 0,7l 395,-
Clearly Confused / Act Naturally /Real Fantasy

STORE FLASKER

CHAMPAGNE

N.V. Gaston Révolte, 'Sélection Moi' Brut 150cl	2595,-
N.V. Gaston Révolte, 'Sélection Moi' Brut 300cl	5995,-
N.V. Gaston Révolte, 'Sélection Moi' Brut 600cl	9995,-

HVITVIN

2022 Weingut Heiligenblut, Riesling Trocken 150cl	1795,-
2023 Domaine de L'Enclos Chablis 150cl	2495,-
2023 Domaine de L'Enclos, 'Vaudésir' Grand Cru 150cl	5495,-
2023 Domaine de L'Enclos, 'Vau de Vey' 1.Cru 150cl	3295,-

RØDVIN

2021 Maison Roche de Bellene, Pinot Noir 150cl	1995,-
2022 Château Mauvesin Barton 150cl	2495,-
2020 Fêlsina, 'Berardenga' Chianti Classico 150cl	2395,-
2020 Domaine Borgeot, Santenay V.V. 150cl	2495,-

MUSSERENDE

CHAMPAGNE

N.V. Moët & Chandon, 'Impérial'	1595,-
N.V. Ruinart, Blanc de Blancs	2195,-
N.V. Bruno Paillard, Premier Cuvée Extra Brut	2195,-
N.V. Ruinart, Rosé	2495,-
N.V. Krug, Grande Cuvée 173ème Édition	4595,-

BEST OF THE REST

2023 Côtes de Chastenay, Crémant de Bourgogne Brut	895,-
N.V. Langham,. Corallian Classic Cuvée	1495,-

HVITVIN

FRANKRIKE

CHABLIS

2024 Sainte Marie Chablis	895,-
2023 Domaine de l'Enclos, 'Cuvée Gabrielle'	1095,-
2023 Domaine de L'Enclos 'Vau de Vey' 1.Cru	1495,-
2023 Domaine de L'Enclos, 'Vaudésir' Grand Cru	2795,-

BURGUND

2023 Domaine Borgeot, Bourgogne Chardonnay	1095,-
2020 Domaine Thibert, Pouilly-Fuissé Héritage	1495,-
2023 Domaine Borgeot, Saint-Aubin 1.Cru	2295,-
2023 Domaine Borgeot, Puligny Montrachet V.V.	2495,-
2023 Domaine Borgeot, Chassagne Montrachet V.V.	2495,-

LOIRE

2023 Domaine De La Pépière, Muscadet Sevre Et Maine	795,-
2024 Roland Tissier et Fils, Sancerre	895,-

JURA

2022 Domaine Rolet, L'Etoile Chardonnay	1295,-
---	--------

ITALIA

2025 Pieropan, Soave Classico	795,-
-------------------------------	-------

NEW ZEALAND

2025 Cloudy Bay, Sauvignon Blanc	1095,-
2023 Cloudy Bay, Chardonnay	1295,-

PORTUGAL

2024 Soalheiro, 'Granit' Alvarinho	895,-
------------------------------------	-------

TYSKLAND

2022 Unterlind, Trittenheimer Apotheke Kabinett	1295,-
2023 Weingut Saalwächter, Weisser Burgunder	1395,-
2023 Weingut Karl May, 'Morstein' Riesling GL	1495,-

USA

2023 Sandhi, Santa Barbara Chardonnay	1295,-
2023 Williams Selyem, 'Russian River' Chardonnay	2395,-

RØDVIN

FRANKRIKE

BEAUJOLAIS

2024 Yohan Lardy, Moulin-A-Vent 'Les Michelons'	995,-
2022 Phillipe Viet, Regnie 'Haut-Ronze'	995,-

BURGUND

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

BORDEAUX

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

ITALIA

PIEDMONTE

2024 G.D. Vajra, Langhe Nebbiolo	995,-
2021 Renato Ratti Barolo 'Marcesasco'	1495,-

TOSCANA

2023 Castello Banfi, Rosso di Montalcino	1295,-
--	--------

NEW ZEALAND

2023 Cloudy Bay, Pinot Noir	1395,-
-----------------------------	--------

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 Saalwächter, 'Assmannshausen' Spätburgunder	1295,-
--	--------

USA

2022 Chanin, 'Santa Rita Hills' Pinot Noir	1395,-
2023 Ridge Vineyards, 'Three Valleys' Red	1495,-

Leter du etter mer å velge mellom?
Spør etter «BIBELEN»