

Forretter

1. Oksehalekrokett med estragonmajones 159,-
Oxtail croquette with tarragon mayonnaise

* G - E - H - L

2. Kamskjell med selleripuré 225,-
Scallops with celery puree

* BL - L - SL

Gambas i hvitløk legges over på rykende jern tallerken 195,-
Med surdeigsbrød og aioli

Gambas in garlic on a steaming iron plate, with sourdough bread and aioli

* F - L

3. Grillet margben med hvitløk og persille smør 169,-
Grilled bone marrow with garlic and parsley butter

* L - H

Speketallerken

4a. for 1 pers 185,- / 4b. for 2 pers 360,-

4c. for 3 pers 539,- / 4d. for 4 pers 695,-

Cured plate sharing for 4 persons

* G - L

Østers Fine De Claire Oyster

5a. 1/2 dusin 300,- / 5b. 1 dusin 550,-

* BL - L - SL

6a. Kaviar 6 år 795,- / 6b. 8 år 895,-

30 gram kaviar med grillet surdeigstoast, rødløk og rømme
30 grams caviar with grilled sourdough toast, red onion & sour cream

* F - L

Storedretter

*Alle rettene serveres med pommes frites eller fløtegratinerte poteter,
sesongens grønnsaker og bearnaise*

*All dishes are served with french fries or cream creamed potatoes,
seasonal vegetables and béarnaise*

Rødvinsglace +40,-

Chimichurry + 30,-

Fersk trøffel + 200,-

14. Langtidsstekt entrecôte ca 200gr 399,- / **15.** ca 300gr 499,-
Argentina, modnet 40 dage/ Argentina, matured 40 days

Long-roasted ribeye

* H - SL - L - E - M

16. Husets burger 265,-

Grillet bacon, aioli, salat, tomat, sylteagurk og pommes frites

Grilled bacon, aioli, lettuce, tomato, pickles, and french fries.

* H - SL - L - E - M

Rekekurv (400 g) 225,-

Norske reker (med skall) serveres med surdeigsbrød, majones og sitron

Norwegian prawns (with shell) served with sourdough bread, mayonnaise and lemon

* SK - E - SN - SU - G - M

18. Pannestekt kveite Duchesse 395,-

Pan-fried halibut

* H - SL - L - F - E - M

20. Tasting plate 695,-

*3 forskjellige stykningsdeler a 100g
3 different pieces of 100g*

20a. Med Wagyu (Luxusplate) ca 100 g A5 1195,-

* H - SL - L - F - E - M

21. Wagyu A5 Japan - corn & grain-fed ca 150gr 925,-
begrenset tilgang / limited access

* H - SL - L - E - M

22. Indrefilet ca 200gr 499,-

Tenderloin

* H - SL - L - E - M

23. Entrecôte Prime Selected Canada/USA ca 300gr 595,-
Begrenset tilgang / Rib Eye, Limited access

* H - SL - L - E - M

24. Ytrefilet med fettkant Prime Selected Canada/USA ca 300gr
595,-

Begrenset tilgang / Striploin with the lip on, Limited access

* H - SL - L - E - M

26. T-bone Sashi Freygaard, Finland ca 500gr 695,-
Begrenset tilgang / Limited access

* H - SL - L - E - M

Dessert

27. Sjokolademousse 165,-
m/ bringebærsorbet
Chocolate mousse with/ raspberry sorbet
* G - M - L - N

28. Sorbet is 125,-
2 kuler
2 scoops sorbet

29. Crème brûlée med iskrem 165,-
served with ice cream
* M - E - L

30. Ostefat assortert ost 185,-
assorted cheese
* M - E - L