

# Forretter

**Gambas** med hvitløk, surdeigsbrød og aioli 195,-  
with garlic, sourdough bread and aioli

\* SK-G-H-E

**Skatevinge** med skorsonnerot 215,-  
Skate with salsify

\* F-SU-L

**Kamskjell** med petit pois puré 225,-  
Scallops with petit pois pureé

\* BL-M-L-E-G-SU

**30g Caviar** med surdeigstoast, rødløk, rømme  
30g Caviar, sourdoughbread red onion, sour cream

Oscietra – 895,-

Siberian – 795,-

\* G-M-L-F

**Grillet margbein** med urtesmør 169,-  
Grilled bone marrow with herb butter

\* L-H-G

**Soppravioli** med consomme, trøffel og sellerirotpuré 199,-  
(som hovedrett as a main course 349,-)

Mushroomravioli, consomme, trøffel and celeriacpureé

\* L-H-GL

# Hovedretter

## **Tørrhengt Côte de Boeuf** - Black Angus - Greater Omaha - USA

(Avhengig av tilgjengelighet) Min. 2 pers, for pris, spør betjening

**Marmorering** marbling: 8 / 12 | **Kjøttsmak** flavor: 10 / 12 | **Mørhet** tenderness: 9 / 12

*Serveres med sesongens grønnsaker, valgfri potet og béarnaise*

*Served with seasonal vegetables, optional potato and béarnaise*

\* E-L-H-SU-G

## **Langtidsstekt Entrecôte** – Black Angus

**Marmorering** marbling: 7 / 12 | **Kjøttsmak** flavor: 8 / 12 | **Mørhet** Tenderness: 9 / 12

ca 200gr 399,- / ca 300gr 499,-

*Serveres med sesongens grønnsaker, valgfri potet og béarnaise*

*Long roasted Entrecôte served with seasonal vegetables,*

*optional potato and béarnaise*

\* E-L-H-SU-G

## **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

## **Wagyu A5** ca 150g 925,-

**Marmorering** marbling: 12 / 12 | **Kjøttsmak** flavor: 8 / 12 | **Mørhet** tenderness: 12 / 12

*Serveres med sesongens grønnsaker, valgfri potet og béarnaise*

*Served with seasonal vegetables, optional potato and béarnaise*

\* E-L-H-SU-G

## **Entrecôte Prime** – Black Angus ca 300g 595,-

**Marmorering** marbling: 7 / 12 | **Kjøttsmak** flavor: 9 / 12 | **Mørhet** tenderness: 10 / 12

*Serveres med sesongens grønnsaker, valgfri potet og béarnaise*

*served with seasonal vegetables, optional potato and béarnaise*

\* E-L-H-SU-G

## **Mørbrad** av okse ca 200g 299,-

*Marmorering* marbling: 3 / 12 | *Kjøttsmak* flavor: 6 / 12 | *Mørhet* tenderness: 6 / 12

*Serveres med sesongens grønnsaker, valgfri potet og béarnaise*  
*Sirloin of beef served with seasonal vegetables, optional potato and béarnaise*

\* E-L-H-SU-G

## **Ytrefilet** av hjort ca 200g 399,-

*Serveres med sesongens grønnsaker, amandinepoteter og peppersaus*  
*Served with seasonal vegetables, amandine potatoes and pepper sauce*

\* E-L-H-SU-G

## **Norsk indrefilet** 499,-

*Marmorering* marbling: 4 / 12 | *Kjøttsmak* flavor: 6 / 12 | *Mørhet* tenderness: 10 / 12

*Serveres med sesongens grønnsaker, valgfri potet og béarnaise*  
*Norwegian tenderloin served with seasonal vegetables, optional potato and béarnaise*

\* E-L-H-SU-G

## **Pannestekt kveite** servert med duchesse 395,-

*Pan-fried halibut served with duchesse*

\* F-M-L-E-SU-SK

## **Burger** med pommes frites 275,-

Blandingsforhold: høyrygg, short ribs og brisket

*Tomat, salat, bacon, cheddar, løk, aioli, brioche*

*Burger with fries, tomato, lettuce, bacon, cheddar, onion, aioli, brioche*

\* GL-L-M-E

### **EKSTRA SAUS**

Chimichurri 30,- | Rødvinsglace 40,- | Béarnaise 40,- | Peppersaus 50,-

### **EKSTRA SIDEPOTETER**

Amandinepoteter 40,- | Pommes Anna 40,- | Pommes frites 40,- | Fløtegratinerte 40,-

Fersk trøffel 150,-

# Dessert

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

***Sorbet is*** 125,-  
*2 kuler*  
*2 scoops sorbet*

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

***Ostefat*** *assortert ost* 185,-  
*assorted cheese*  
\* M - L - G

Følg oss på

