

Forretter

Gambas med hvitløk, surdeigsbrød og aioli 199,-

Gambas with garlic, sourdough bread and aioli

* SK, G, H, E

Speketallerken 1 pers 225,- 2 pers 449,- 4 pers 860,-

Cured plate sharing

* M, L, G

Kamskjell med petit pois puré 225,-

Scallops with petit pois pureé

* BL, M, L, E, G, SU

Grillet margbein med urtesmør 169,-

Grilled bone marrow with herb butter

* L, H, G

20g Caviar med surdeigstoast, rødløk, rømme Oscietra 725,- Siberian 650,-

20g Caviar, sourdoughbread red onion, sour cream

* G, M, L, F

Allergener allergens:

G = gluten/hvete *wheat* | SK = skalldyr *shellfish* | E = egg *eggs* | F = fisk *fish* | L = laktose *lactose*

M = melk *milk* | N = nøtter *nuts* | SL = selleri *celery* | H = hvitløk *garlic* | BL = bløtdyr *molluscs* | S = soya *soy*

SN = sennep *mustard* | LU = lupin *lupine* | SU = sulfitter *sulfites* | SE = sesamfrø *sesame*

Våre råvarer varierer med sesongen, og menyen kan derfor endre seg. Vennligst spør servitøren din dersom du har noen spørsmål.

Our ingredients vary by season, and thus the menu may change. Please ask your server if you have any questions.

Hovedretter

Main courses

Tørrhengt Côte de Boeuf - Black Angus - Greater Omaha - USA for pris, spør betjening

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

(Avhengig av tilgjengelighet) Min. 2 pers

Serveres med sesongens grønnsaker, valgfri potet og béarnaise

Served with seasonal vegetables, optional potato and béarnaise

* E, L, H, SU, G

Langtidsstekt Entrecôte (til det er tomt) – Black Angus ca 200gr **449,-** ca 300gr **549,-**

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

Serveres med sesongens grønnsaker, valgfri potet og béarnaise

Long roasted Entrecôte served with seasonal vegetables, optional potato and béarnaise

* E, L, H, SU, G

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 **649,-**

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

Tørrmodnet kjøtt fra egne skap

Dette inneholder kjøtt i forskjellige stykningsdeler, opprinnelse og raser.

Vi veileder deg for best mulig resultat etter din smak.

Ekstra *Extra*

Saus *sauce*: Chimichurry 40,- | Rødvinsglace 50,- | Béarnaise 50,- | Peppersaus 55,-

Poteter *potatoes*: Amandinepoteter 50,- | Pommes frites 50,- | Fløtegratinerte 50,-

Fersk trøffel 210,- | Grillet hjertesalat 49,-

Norsk indrefilet ca 200gr 525,-

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 425,-

Pan-fried halibut served with duchesse

* F, M, L, E, SU, SK

Lammeculotte 399,-

Serveres med sesongens grønnsaker, rødvinsglace og valgfri potet

* F, M, L, E, SU, SK

Burger med pommes frites 299,-

Blandingsforhold: høyrygg, short ribs og brisket

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

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

* G, L, M, E

Allergener allergens

G = gluten/hvete *wheat* | SK = skalldyr *shellfish* | E = egg *eggs* | F = fisk *fish* | L = laktose *lactose*

M = melk *milk* | N = nøtter *nuts* | SL = selleri *celery* | H = hvitløk *garlic* | BL = bløtdyr *molluscs* | S = soya *soy*

SN = sennep *mustard* | LU = lupin *lupine* | SU = sulfitter *sulfites* | SE = sesamfrø *sesame*

Våre råvarer varierer med sesongen, og menyen kan derfor endre seg. Vennligst spør servitøren din dersom du har noen spørsmål.

Our ingredients vary by season, and thus the menu may change. Please ask your server if you have any questions.

Dessert

Sjokolademousse m/ bringebærsorbet <i>Chocolate mousse with/ raspberry sorbet</i> * G, M, L, E, N	165,-
Sorbet is 2 kuler, 5 typer <i>2 scoops sorbet, 5 types</i>	125,-
Crème brûlée med iskrem <i>served with ice cream</i> * M, E, L	165,-
Ostefat assortert ost <i>assorted cheese</i> * M, L, G	per pers 199,-

Barnemeny

Children's menu

Entrecote 100g og pommes frites <i>Entrecote 100g and fries</i> * L, M, G	199,-
Plain burger og pommes frites <i>Plain burger 100g and fries</i> * L, M, G	125,-
Pølser og pommes frites <i>Sausage and fries</i> * L, M, G	99,-

Følg oss på

