

ØSTERS | OYSTERS - 3STK 195,-

Servert med mignonettesaus.
Served with mignonette sauce.
Inneholder: Bl, Su, So

FORRETTER | STARTERS

SMØRDAMPET ASPARGES | BUTTER STEAMED ASPARAGUS 185,-

Servert på surdeigsbrød med hollandaise, posjert egg og salat.
Served on sourdough bread with hollandaise, poached egg and lettuce.
Inneholder: Hv, M, E

ØRRETTARTAR | TROUT TARTARE 175,-

Servert med dill, sitron, rødløk og kapers.
Served with dill, lemon, red onion and capers.
Inneholder: Fi, Su, E, Hv, Ru

KYLLING OG VAFFEL | CHICKEN AND WAFFLE 165,-

Revet konfiteret kylling servert på vaffel.
Pulled chicken confit served on a waffle.
Inneholder: Hv, Me, E, Su, Se

TOAST SKAGEN 145,-

Servert på surdeigsbrød og toppet med ørretrogn.
Open-faced sandwich with creamy shrimp salad, topped with dill and trout roe.
Inneholder: Hv, Me, E, Fi, Sk, Su, Se

LAMMEBRISSEL 175,-

Med brunet sellerirotpuré, valnøtter- og rosmarincrisps og sjy.
Pan fried lamb sweetbreads with browned celeriac purée, walnut rosemary crisps and lamb jus.
Inneholder: Va, Me, So, Su, S

ALLERGENER | ALLERGENS

Bløtdyr:Bl Sulfitt:Su Hvete:Hv Melk:Me Egg:E Fisk:Fi Skalldyr:Sk Rug:Ru
Sennep:Se Selleri:S Soya:So Sulfitt:Su Hasselnøtt:Ha Havre:H Spelt:Sp
Valnøtter:Va By:Bygg

HOVEDRETTER - MAINS

DAGENS FISK | FISH OF THE DAY 325,-

Serveres med salturt, asparges, dillhollandaise, ørretrogn og nypoteter.
Served with samphire, asparagus, dill hollandaise, trout roe and potatoes.
Inneholder: Fi, Me, E, Se

KVEITE | HALIBUT 385,-

Servert med brunet selleripure, romanesco, vårløk, reddik og sitron- og urtesaus.
Served with browned celery purée, romanesco, spring onions, radishes and a lemon herb sauce.
Inneholder: Fi, E, Me, S, Su, Se, S

KREMET FISKESUPPE | CREAMY FISH SOUP 245,-

Servert med dagens fisk, håndpillede reker, blåskjell, selleri, fennikelcrudité og dillolje.
Served with fish of the day, shrimps, mussels, celery, fennel crudité and dill oil.
Inneholder: Me, Fi, Sk, Bl, S, So, Su

BLÅSKJELL | MUSSELS 255,-

Dampet i en kraft av hvitvin, hvitløk og tomat.
Serveres med pommes frites og persilleaioli.
Steamed in a broth of white wine, garlic and tomato.
Served with fries and parsley aioli.
Inneholder: Me, Bl, Su, S, E, Fries har spor av gluten

KALVEENTRECÔTE | VEAL RIB EYE 448,-

Norsk entrecôte servert med kryddersmør, brokkolini, fondantpoteter og rødvinnsaus.
Norwegian veal served with herb butter, broccolini, fondant potatoes and red wine sauce.
Inneholder: Me, Su, S

REKEKURV | SHRIMP BASKET 349,-

Klassisk rekekurv med Grønlandsreker, surdeigsbrød, smør, dillmajones og sitron
Traditional basket of shrimp served with sourdough bread, butter, dill mayonnaise and lemon.
Inneholder: Sk, Hv, E, Me

LAMMERIBBE | LAMB RIBS 385,-

Sprøstekt lammeribbe servert med lun potetsalat og urterømme.
Lamb ribs served with potato salad, lambgravy and sour cream with herbs.
Inneholder: Me, Se, Su

SPELTOTTO 245,-

Speltotto med betes, grillet nykål og nøtter.
Spelt risotto with beets, roasted summer cabbage and nuts.
Inneholder: Hv, Me, Va, Su

DESSERT | DESSERTS

SITRONTERTE | LEMON TART 115,-

Serveres med hylleblomstkreem og frysetørket bringebær.
Served with elderflower cream and freeze dried raspberries.
Inneholder: Hv, Me, E

RABARBRAPIKER | RHUBARB CREAM CRUMBLE 125,-

“Tilslørte” rabarbrapiker servert med bringebærsorbet.
Rhubarb compote, whipped cream and crumble, served with raspberry sorbet.
Inneholder: Ha, Me

VANILJEIS | VANILLA ICE CREAM 135,-

Servert med jordbær, karamellisert hvit sjokolade og Nugatti-saus.
Served with strawberries, caramelized white chocolate and chocolate hazel sauce.
Inneholder: Me, Ha, E, So

TRE OSTER | THREE CHEESES 235,-

Norske oster servert med fikenkompott, valnøtter og knekkebrød.
Norwegian cheeses served with fig compote, walnuts and crispbread.
Inneholder: Me, Va, Su, Hv, Ru

REKEKURV | SHRIMP BASKET 349,-

Klassisk rekekurv med Grønlandsreker, surdeigsbrød, smør, dillmajones og sitron
Traditional basket of shrimp served with sourdough bread, butter, dill mayonnaise and lemon.

Inneholder: Sk, Hv, E, Me

STJERNESKUDD 198,-

Panert rødslette servert på smørstekt rugbrød med håndpillede reker og remulade.
Open-faced rye sandwich with deep fried plaice, shrimps and remoulade.

Inneholder: Hv, Ru, E, Fi, Sk, Se, Su

SKAGENRØRE 210,-

Servert på surdeigsbrød og toppet med dill og ørretrogn.
Open-faced sandwich with creamy shrimp salad, topped with dill and trout roe.

Inneholder: Hv, E, Fi, Sk, Su, S

CHÈVRE SALAT | GOAT CHEESE SALAD 235,-

Salat vendt i rabarbravinaigrette servert med jordbær, agurk, gratinert geitost, krutonger og pekannøtter.
Gratinated chèvre cheese and salad tossed in rhubarb vinaigrette with strawberries, cucumber, croutons and pecan nuts.

Inneholder: Me, Pe

KYLLINGSALAT | CHICKEN SALAD 245,-

Kyllingsalat med hvitløksdressing, ostekrisp, reddik, neper, tomat og agurk.
Chicken salad with garlic dressing, cheese crisps, radish, turnip, tomato and cucumber.

Inneholder: E, Se, Su, Me, Hv

SILDETALLERKEN | HERRING 185,-

Krydder- og senneppsild med poteter, rødløk, capers og dill. Serveres med rugbrød.
Spiced- and mustard herring served with potatoes, red onion, capers and dill. Served with rye bread.

Inneholder: Fi, Se, Me, Su, Ru, Hv

KREMET FISKESUPPE | CREAMY FISH SOUP 245,-

Servert med dagens fisk, håndpillede reker, blåskjell, selleri, fennikelcrudité og dillolje.
Served with fish of the day, shrimps, mussels, celery, fennel crudité and dill oil.

Inneholder: Me, Fi, Sk, Bl, S, So, Su

ROAST BEEF SANDWICH 225,-

Roastbeef på surdeigsbrød med sennepsmajones, stekt vårløk, salat og syltet rødløk.
Roast beef on sourdough bread with mustard mayo, fried spring onions, lettuce and pickled red onion

Inneholder: Se, Hv, E, Su

BLÅSKJELL | MUSSELS 255,-

Dampede blåskjell i en kraft på hvitvin, tomat og hvitløk. Servert med pommes frites og persilleaioli.
Mussels steamed in a broth of white wine, tomato and garlic. Served with fries and parsley aioli.

Inneholder: Me, Bl, Su, S, E, Fries har spor av gluten

DESSERT | DESSERTS

SITRONTERTE | LEMON TART 115,-

Serveres med hylleblomstkrem og frysetørket bringebær.
Served with elderflower cream and freeze dried raspberries.
Inneholder: Hv, Me, E

RABARBRAPIKER | RHUBARB 125,-

“Tilslørte” rabarbrapiker servert med bringebærsorbet.
Rhubarb compote, whipped cream and crumble, served with raspberry sorbet.
Inneholder: Ha, Me

VANILJEIS | VANILLA ICE CREAM 135,-

Servert med jordbær, karamellisert hvit sjokolade og Nugatti-saus.
Served with strawberries, caramelized white chocolate and chocolate hazel sauce.
Inneholder: Me, Ha, E, So

TRE OSTER | THREE CHEESES 235,-

Norske oster servert med fikenkompott, valnøtter og knekkebrød.
Norwegian cheeses served with fig compote, walnuts and crispbread.
Inneholder: Me, Va, Su, Hv, Ru

ALLERGENER | ALLERGENS

Bløtdyr:Bl Sulfitt:Su Hvette:Hv Melk:Me Egg:E Fisk:Fi Skalldyr:Sk Rug:Ru Sennepp:Se Selleri:S
Soya:So Sulfitt: Su Hasselnøtt:Ha Havre:H Spelt:Sp Valnøtter:Va Pe:Pekannøtter