

LUNSJ / LUNCH

11:00 - 15:00

Østers, Fine de claire, no 3 pr stk **35** ½ dusin **210**
Oysters, Fine de Claire, no 3 piece **35** / ½ dozen **210**
B, SS

Cæsar salat med kylling, bacon, parmesan, egg og hvitløkskrutonger **210**
Caesar salad with chicken, bacon, parmesan, egg and garlic croutons
E, F, GH, M, SP, SS

Håndplukkede reker og avokado på rista landbrød **225**
Grønn salat, sitronmajones, tomat og fennikel
Shrimps and avocado on toasted bread
Green salad, lemon mayonnaise, tomato and fennel
GH, E, M, SP, SS, S

Lysing med persillesmørsaus **235**
Kål, nepe, reddik og stekte poteter
Hake with parsley beurre blanc
Cabbage, trunip and roasted potatoes
E, M, SS, SI

Kremet fiskesuppe med blåskjell, hvit fisk, purreløk, fenikkel og gressløk **205**
Creamy fish soup with mussels, white fish, leak, fennel and chives
E, M, SS, SI, B

Oksetarter – kapers, cornichons, rødbet, løk, sennep og pepperot
80 g. 155 **160 g. med pommes frites 245**
Beef tartar – capers, cornichons, beet root, onion, mustard and horse radish
E, M, SP, SS

Burger av høyrygg og bringe med cheddar og briochebrød **255**
Tomat, cornichons, salat, chipotle majones og pommes frites
Burger with cheddar and brioche bun
Tomato, cornichons, salad and chipotle mayonnaise. Comes with pommes frites
E, GH, M, SS

Dagens lunsj **245**
Todays lunch

2 retter (hovedrett og dessert) **345**
2 courses (main and dessert)

3 retter (forrett, hovedrett og dessert) **435**
3 courses (starter, main and dessert)

2 biter søtt til kaffen/Petit four **85**

Bakt ostekake med eplesorbet og kardemomme- og havrekrusj **125**

Stocks «snack-tallerken»
Spekemat, ost og salte mandler

Liten **225** Stor **365**

Stocks “snack-plate”

Cured meat, cheese, salted almonds and bread
M, MA, SS

Allergener/Allergies

GB bygg/barly, GH hvete/wheat, GR rug/rye, S skaldyr/shellfish, E egg/eggs, F fisk/fish, SY soya/soy, M melk/milk, MA mandler/almonds, H hasselnøtter/hasselnuts, P pistasjnøtter/pistaghio, MD macadamianøtter/macadamianuts, PA peanøtter/peanuts, SI selleri/celleriac, SP sennep/mustard, SS svoveldioksid og sulfitter/Sulphur dioxide and sulphites, LU lupin/lupin, B bløtdyr/mollusks

Si fortsatt ifra om alle allergier ved bestilling. Anyhow, tell us about all allergies.

KAFFE / ALKOFRITT

| | | |
|---------------------------|-------|-------|
| Traktekaffe | | 34 |
| Presskanne | | 42 |
| Espresso | | 32/38 |
| Amerikano | | 32/38 |
| Cortado | M | 38/49 |
| Cappucino | M | 38/46 |
| Cafe latte | M | 42/48 |
| Cafe mocca | M | 46/52 |
| Te fra Pukka | | 34 |
| Laktosefri melk, soyamelk | M,SY | +5 |
| | | |
| Pepsi | | 54 |
| Pepsi max | | 54 |
| Solo | | 54 |
| 7up | | 54 |
| Glitre, boblevann | | 54 |
| Eira vann 0,7 | | 125 |
| Gulleple 0,7 | | 125 |
| Ass uten | GB | 56 |
| Paulander fri | GB | 75 |
| Klokk & Co Fripa | GH,GB | 68 |
| Ginger beer fri | | 56 |

VIN

Bobler / Sparkling

| | | |
|---|-----|----|
| Jaume Serra Brut , Garcia Carrion Cava | 104 | SP |
| Cremant de Limoux Brut, Château Martinolles | 129 | FR |
| Didier Chopin Brut Reserve Champagne | 165 | FR |

Hvit / White

| | | |
|--|-----|----|
| Husets vin / House wine | 104 | |
| Soave Classico DOC Pieropan | 115 | IT |
| Riesling Trocken, Weingut Stefan Winter | 115 | GR |
| Calles Riesling, Weingut Mehrlein | 12 | GR |
| Sancerre Blanc, Henry Natter | 125 | FR |
| Chablis La Chablisienne, La Sereine | 129 | FR |
| Bourgogne Chardonnay 2017, Domaine Borgeot | 139 | FR |

Rød / Red

| | | |
|---------------------------------------|-----|----|
| Husets vin / House wine | 104 | |
| Cune Crianza, Bodega Cune | 115 | SP |
| Barbera d'Alba, Tenuta Carretta Mg | 120 | IT |
| Chianti Classico, Beradenga Felsina | 125 | IT |
| Silene des Peyrals | 139 | FR |
| Bourgogne Pinot Noir, Justin Girardin | 139 | FR |
| Haut-Medoc 2015, Chateau Camino Salva | 139 | FR |

Allergener/Allergies

GB bygg/barly, GH hvete/wheat, M melk/milk, SY soya/soy

Alle våre viner inneholder sulfitter