



SNACKS

- FERMENTERT POTETSNAK (E, SU)**
Sprø poteter med persilleketchup og aioli 145
- "THOUSAND-LAYER POTATOES" (F, M, SU)** 95
Fire stykker "Thousand-layer potatoes" med crème fraîche og sikrogn
- TACOS (E, F, HV, S, SE, SK, SU)** 160
To stykker fritert nordisk gyoza med reker, krabbe og chilimajones
- CHARCUTERIE (HV, SU)** 295
Utvalg av spekemat med cornichons, oliven og sprøtt brød
- BELUGA KAVIAR 30g (F, M)** 275
Serveres med potetrøsti, pisket crème fraîche og finhakket rødløk

DESSERTER

- IS OG/ELLER SORBET (E, M)** 95
Kokkens utvalg av hjemmelaget is og/eller sorbet
Malvirà Birbét Brachetto, Piedmont, Italia (E, SU)
145
- SJOKOLADE OG BASILIKUM (E, HV, M)** 175
Hvit sjokolademousse, bringebærparfait, basilikum og vaniljeknas
Sobrero Moscato d'Asti, Piedmont, Italia (E, SU)
145
- CRÈME BRÛLÉE (E, M, SU) VEGETAR** 175
Serveres med friske bær
Chateau Gravas Sauternes, Bordeaux, Frankrike (E, SU)
145
- GRILLEDE PLOMMER (HV) VEGANSK** 175
Med kokos-is og mørk sjokolade
Malvirà Birbét Brachetto, Piedmont, Italia (E, SU)
145
- JORDBÆR (E, M) VEGETAR** 175
Fersk seterrømmeis, blåbærmarengs, geitost og yoghurt
Sobrero Moscato d'Asti, Piedmont, Italia (E, SU)
145
- RABARBRARTELET (E, HV, M, SU)** 175
Sitronkrem og vaniljebakt rabarbra
Selbach-Oster Riesling, Mosel, Tyskland (E, SU)
145
- OSTEUTVALG (HV, M, SU)** 245
Gruyère, Comté, Gorgonzola, sprøtt brød og tilbehør
Niepoort Late Bottled Vintage, Duoro e Porto, Portugal (E, SU)
145

FORRETTER

- VANMELON VEGETAR, kan være VEGANSK (M, R, SU)** 225
Serveres med kremost, basilikumolje, mynte og rugbrød
Brut, Lacroix Dunesse Champagne (E, SU) 240
- BUFFALO BURRATA (HV, M, SU)** 265
Med grillet fersken, Serranoskinke, basilikum og krutonger
Vietti Roero Arneis, Piedmont, Italia (E, SU) 230
- TOAST SKAGEN (E, F, HV, M, SE, SK, SU)** 265
Reker, pepperrot, majones, dill og sitron *tillegg løyrom +99*
Pouco-Comum Alvarinho, Quinta da Lixa, Portugal (E, SU) 180
- TORSKEKROKETT (E, F, HV, M, SU)** 265
Serveres med hvitvinsaus med spinat og grønne erter
Nuiton-Beaunoy Côte d'Or Chardonnay, Bourgogne, Frankrike (E, SU) 195
- KALVETARTAR (E, M, SE, SU)** 265
Med urtemajones, agurk, konfiteret eggeplomme og hardost fra Valdres
Hans Geissler Riesling Dry, Mosel, Tyskland (E, SU) 175



HOVEDRETTER

- RISOTTO (M, SU) VEGETAR** 295
Med grønne erter, asparges, pinjekjerner og parmesan
Hans Geissler Riesling Dry, Mosel, Tyskland (E, SU) 175
- KNUTEKÅL VEGETAR (E, M, HA, SU)** 325
Serveres med geitost, korianderkarse, hasselnøtter og brun smør-hollandaise
Nuiton-Beaunoy Côte d'Or Chardonnay, Bourgogne, Frankrike (E, SU) 195
- PASTA VONGOLE (BL, E, HV, M, SU)** 325
Linguine, Vongole-skjell, soltørkede tomater, chili, hvitløk, smør og sitron
Hans Geissler Riesling Dry, Mosel, Tyskland (E, SU) 175
- KVEITE (F, M, SU)** 485
Serveres med grillet hvitvinsaus, grønn asparges, gulrot, røkt regnbueørretrogn og småpoteter
Pouco-Comum Alvarinho, Quinta da Lixa, Portugal (E, SU) 180
- WIENERSCHNITZEL AV KALV (E, F, HV, M, SE, SU)** 485
Urtesmør, soltørkede tomater, kapers, ansjos og potetsalat
Allegrini Valpolicella, Veneto, Italia (E, SU) 175
- KALV (E, M, SU)** 495
Kalveytrefilet, sommerkål, gulrot, hollandaise og småpoteter
Vietti Roero Arneis, Piedmont, Italia (E, SU) 230



SIGNATUR

- PORTERHOUSE BIFF* 800g (E, M, SE, SU)** 1595
Med broccolini, pommes frites, rødvinsaus og béarnaisesaus
Dalamára Naoussa, Naoussa, Hellas (E, SU) 230

* For 2 personer, minimum 30 minutter tilberedningstid for perfekt resultat. I mellomtiden anbefaler vi noe godt i glasset.

BARTENDER'S SIGNATUR

Velvet limoncello (E)	195
Limoncello, Disaronno, mango og sitron	
Summer bird (E)	195
Havana 3, Campari, fersken og sitron	
Lychee bloom (E)	195
Havana 3, litchi, kokos blåbær og lime	

Pink spritz (E, SU)	195
Harahorn Pink gin, krydrede røde bær, prosecco og brus	
Strawberry spritz (E, SU)	195
Limoncello, jordbær, prosecco og brus	
Irish spritz (E, SU)	195
Jameson, hylleblomst, prosecco og brus	

BOBLER

Prosecco Extra Brut, Contesse, Treviso, Italy (E, SU) ..	158/795/2995 (300 CL)
Lacroix Dunesse Brut, Champagne, France (E, SU)	240/1295
Veuve Clicquot, Brut, Champagne, France (E, SU)	1495
Nathalie Falmet, Brut, Champagne, France (E, SU)	1525
Ruinart Blanc de Blancs, Champagne, France (E, SU)	1995

MOCKTAILS

Kiwi elixir	130
Kiwi, hylleblomst, sitron og brus	
Peach splash	130
Fersken, krydrede røde bær, sitron og brus	
Pineapple passion	130
Ananas, appelsin, pasjonsfrukt og sitron	

HVITVIN

Fusser, Blanc de Pinot Noir, Pfalz, Germany (E, SU)	930
Caprera, Fortuna Trebbiano D`Abruzzo, Abruzzo, Italy (E, SU)	1060
Poggio al Tesoro Solosole Vermentino, Bolgheri, Italy (E, SU)	1160
Domaine Billaud Simon, Chablis, Burgundy, France (E, SU)	1255
Domaine Vacheron, Sancerre, Loire, France (E, SU)	1260
Weingut Winter, Riesling Kloppberg GG, Rheinessen, Germany (E, SU)	1410
Benjamin Leroux Saint-Romain Sous le Château, Burgundy, France (E, SU) ..	1765
Sandhi, Sanford & Benedict Chardonnay, California, USA (E, SU)	1995
Julien Brocard, Chablis Grand Cru 'Les Preuses', Burgundy, France (E, SU)	2765

ØL & CIDER

FATØL

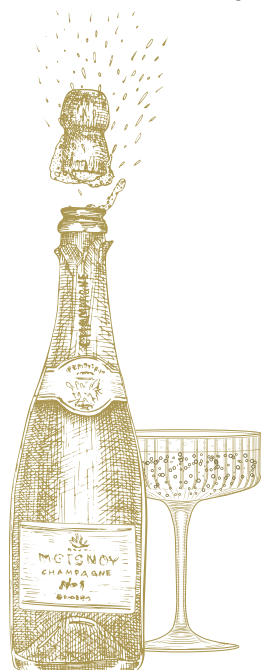
Carlsberg 40cl (BY)	135
Kronenbourg 1664 Blanc 40cl (HV, BY)	158
Paulaner Oktoberfestbier 50cl (BY)	165

FLASKE

Birra Poretti Premium Lager 33cl 5% (BY)	158
To Øl Snuble Juice Session IPA 33cl 4,5% (HV)	158
Somersby 33cl 4,5% (SU)	158
Crabbie's Ginger Beer 33cl 4% (SU)	158
Paulaner Weissbier 50cl 5,5% (HV, BY)	165
Paulaner Münchner Hell 50cl 4,9% (BY)	165
Westmalle Trappist Dubbel 33cl 7% (HV)	165

RØDVIN

Scalunera Etna Rosso, Torre Mora, Sicily, Italy (E, SU)	950
Travaglini, Gattinara, Piedmont, Italy (E, SU)	999
Justin Girardin, Bourgogne Pinot Noir, Burgundy, France (E, SU)	1160
Sarget Grurand Larose, Ch. Grurand Larose, Bordeaux, France (E, SU) ..	1250
R. López de Heredia, Viña Tondonia Reserva, Rioja, Spain (E, SU)	1310
Lucien Muzard & Fils, Bourgogne Rouge, Burgundy, France (E, SU)	1330
San Polo, Brunello di Montalcino, Tuscany, Italy France (E, SU)	1950
Oddero Barolo, Piedmont, Italy France (E, SU)	1965
Vega Sicila, Alion 2018, Ribera del Duero, Spain France (E, SU)	2495



ALKOHOLFRI

Three Cents Ginger Beer	68
Coca Cola, Cola Zero, Pepsi Max, Fanta, Sprite, Solo	72
Punternvold Eplemost	72/170(69 CL)
Redbull, Redbull Sugar Free, Redbull Tropical	75
Carlsberg Non-Alcoholic (BY)	79
Kronenbourg Blanc 1664 Non-Alcoholic (HV, BY)	95
Himmelstund Eplecider	95

KAFFE & TE

Kafe	45
Te	45
Espresso	49
Dobbel espresso	55
Americano	55
Cappuccino (M)	55
Cortado (M)	55
Macchiato (M)	55
Caffe Latte (M)	60

“MUST HAVE”

Mint sour (E)	195
Harahorn gin, Havana 7, mynte, lime og ingefærøl	

Sunset spritz (E, SU)	195
Aperol, fersken, prosecco, sitron og brus	