



## SNACKS

- "THOUSAND-LAYER POTATOES" (F, M, SU) . . . . . 95**  
Fire stykker "Thousand-layer potatoes" med crême fraîche og sikrogn
- FERMENTERT POTETSNAK (E, SU) . . . . . 145**  
Sprø poteter med persilleketchup og aioli
- 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
- KAVIARUTVALG 30g (F, M)**  
Kalix-løyerogn . . . . . 275  
Beluga kaviar . . . . . 995  
Serveres med potetrösti, pisket crême fraîche og finhakket rödlök

## DESSERTER

- IS OG/ELLER SORBET (E, M) . . . . . 95**  
Kokkens utvalg av hjemmelaget is og/eller sorbet  
*Malvirà Birbét Brachetto, Piedmont, Italia (E, SU) 150*
- SJOKOLADE OG BASILIKUM (E, HV, M) . . . . . 175**  
Hvit sjokolademousse, bringebærparfait, basilikum og vaniljeknas  
*Sobrero Moscato d'Asti, Piedmont, Italia (E, SU) 150*
- CRÈME BRÛLÉE (E, M, SU) VEGETAR . . . . . 175**  
Serveres med friske bær  
*Chateau Gravas Sauternes, Bordeaux, Frankrike (E, SU) 150*
- GRILLEDE PLOMMER (HV) VEGANSK . . . . . 175**  
Med kokos-is og mørk sjokolade  
*Malvirà Birbét Brachetto, Piedmont, Italia (E, SU) 150*
- JORDBÆR (E, M) VEGETAR . . . . . 175**  
Fersk seterrømmeis, blåbærmarengs, geitost og yoghurt  
*Sobrero Moscato d'Asti, Piedmont, Italia (E, SU) 150*
- RABARBRARTELET (E, HV, M, SU) . . . . . 175**  
Sitronkrem og vaniljebakt rabarbra  
*Selbach-Oster Riesling, Mosel, Tyskland (E, SU) 150*
- OSTEUTVALG (HV, M, SU) . . . . . 245**  
Dagens utvalg av oster, sprøtt brød og tilbehør  
*Niepoort Late Bottled Vintage, Duoro e Porto, Portugal (E, SU) 150*

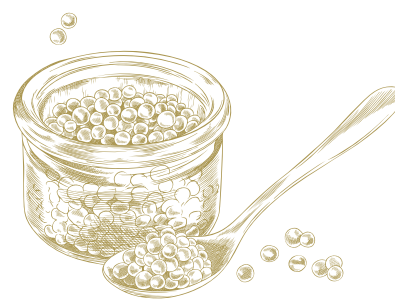
## FORRETTER

- VANMELON VEGETAR, kan være VEGANSK (M, R, SU) . . . . . 225**  
Serveres med kremost, basilikumolje, mynte og rugbrød  
*Brut, Lacroix Dunesse Champagne (E, SU) 245*
- BUFFALO BURRATA (HV, M, SU) . . . . . 265**  
Med grillet fersken, Serranoskinke, basilikum og krutonger  
*Vietti Roero Arneis, Piedmont, Italia (E, SU) 235*
- TOAST SKAGEN (E, F, HV, M, SE, SK, SU) . . . . . 265**  
Reker, pepperrot, majones, dill og sitron *Legg til Kalix-løyerom 30g +125*  
*Pouco-Comum Alvarinho, Quinta da Lixa, Portugal (E, SU) 185*
- KVEITEKROKETT (E, F, HV, M, SU) . . . . . 265**  
Serveres med hvitvinsaus med spinat og grønne erter  
*Nuiton-Beaunoy Côte d'Or Chardonnay, Bourgogne, Frankrike (E, SU) 200*
- KALVETARTAR (E, M, SE, SU) . . . . . 265**  
Med urtemajones, agurk, konfitert eggeplomme og hardost fra Valdres  
*Hans Geissler Riesling Dry, Mosel, Tyskland (E, SU) 180*



## HOVEDRETTER

- RISOTTO (M, SU) VEGETAR . . . . . 335**  
Med grønne erter, asparges, pinjekjerner og parmesan  
*Hans Geissler Riesling Dry, Mosel, Tyskland (E, SU) 180*
- KNUTEKÅL VEGETAR (E, M, HA, SU) . . . . . 335**  
Serveres med geitost, korianderkarse, hasselnøtter og brun smør-hollandaise  
*Nuiton-Beaunoy Côte d'Or Chardonnay, Bourgogne, Frankrike (E, SU) 200*
- PASTA VONGOLE (BL, E, HV, M, SU) . . . . . 355**  
Linguine, Vongole-skjell, soltørkede tomater, chili, hvitløk, smør og sitron  
*Hans Geissler Riesling Dry, Mosel, Tyskland (E, SU) 180*
- TORSK (F, M, SU) . . . . . 495**  
Serveres med grillet hvitvinsaus, grønn asparges, gulrot, røkt regnbueørretrogn og småpoteter  
*Pouco-Comum Alvarinho, Quinta da Lixa, Portugal (E, SU) 185*
- WIENERSCHNITZEL AV KALV (E, F, HV, M, SE, SU) . . . . . 495**  
Urtesmør, soltørkede tomater, kapers, ansjos og potetsalat  
*Allegrini Valpolicella, Veneto, Italia (E, SU) 180*
- KALV (E, M, SU) . . . . . 495**  
Kalveytrefilet, sommerkål, mini-gulrot, portvinsaus og småpoteter  
*Franck Balthazar Côtes-du-Rhône, Côtes du Rhône, France (E, SU) 215*



## SIGNATUR

- PORTERHOUSE BIFF\* 800g (E, M, SE, SU) . . . . . 1595**  
Med broccolini, pommes frites, portvinsaus og béarnaisesaus  
*Dalamára Naoussa, Naoussa, Hellas (E, SU) 235*

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

## BARTENDER'S SIGNATUR

|  |     |
|--|-----|
| <b>Velvet limoncello (E)</b> .....     | 195 |
| Limoncello, Disaronno, mango og sitron |     |
| <b>Summer bird (E)</b> .....           | 195 |
| Havana 3, Campari, fersken og sitron   |     |
| <b>Lychee bloom (E)</b> .....          | 195 |
| Havana 3, litchi, kokos blåbær og lime |     |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Pink spritz (E, SU)</b> .....                       | 195 |
| Harahorn Pink gin, krydrede røde bær, prosecco og brus |     |
| <b>Strawberry spritz (E, SU)</b> .....                 | 195 |
| Limoncello, jordbær, prosecco og brus                  |     |
| <b>Irish spritz (E, SU)</b> .....                      | 195 |
| Jameson, hylleblomst, prosecco og brus                 |     |

## BOBLER

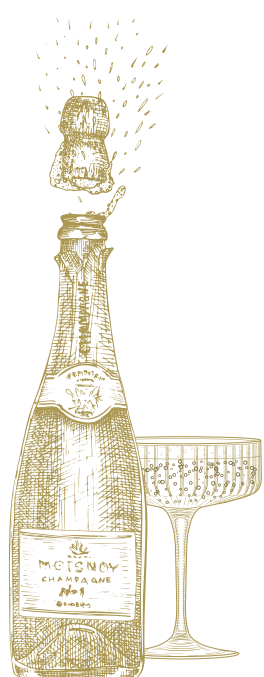
|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>Prosecco Extra Brut, Contesse, Treviso, Italy (E, SU)</b> .. | 158/845/3070 (300 CL) |
| <b>Lacroix Dunesse Brut, Champagne, France (E, SU)</b> .....    | 240/1395              |
| <b>Veuve Clicquot, Brut, Champagne, France (E, SU)</b> .....    | 1570                  |
| <b>Nathalie Falmet, Brut, Champagne, France (E, SU)</b> .....   | 1600                  |
| <b>Ruinart Blanc de Blancs, Champagne, France (E, SU)</b> ..... | 2070                  |

## HVITVIN

|  |      |
|--|------|
| <b>Fusser, Blanc de Pinot Noir, Pfalz, Germany (E, SU)</b> .....                       | 1055 |
| <b>Poggio al Tesoro Solosole Vermentino, Bolgheri, Italy (E, SU)</b> .....             | 1235 |
| <b>Domaine Billaud Simon, Chablis, Burgundy, France (E, SU)</b> .....                  | 1330 |
| <b>Domaine Vacheron, Sancerre, Loire, France (E, SU)</b> .....                         | 1335 |
| <b>Weingut Winter, Riesling Kloppberg GG, Rheinessen, Germany (E, SU)</b> .....        | 1485 |
| <b>Benjamin Leroux Bourgogne Blanc, Burgundy, France (E, SU)</b> .....                 | 1840 |
| <b>Sandhi, Sanford &amp; Benedict Chardonnay, California, USA (E, SU)</b> .....        | 2070 |
| <b>Julien Brocard, Chablis Grand Cru 'Les Preuses', Burgundy, France (E, SU)</b> ..... | 2840 |

## RØDVIN

|   |      |
|---|------|
| <b>Scalunera Etna Rosso, Torre Mora, Sicily, Italy (E, SU)</b> .....            | 1025 |
| <b>Travaglini, Gattinara, Piedmont, Italy (E, SU)</b> .....                     | 1074 |
| <b>Justin Girardin, Bourgogne Pinot Noir, Burgundy, France (E, SU)</b> .....    | 1235 |
| <b>R. López de Heredia, Viña Tondonia Reserva, Rioja, Spain (E, SU)</b> .....   | 1385 |
| <b>Lucien Muzard &amp; Fils, Bougogne Rouge, Burgundy, France (E, SU)</b> ..... | 1405 |
| <b>San Polo, Brunello di Montalcino, Tuscany, Italy France (E, SU)</b> .....    | 2025 |
| <b>Oddero Barolo, Piedmont, Italy France (E, SU)</b> .....                      | 2040 |
| <b>Vega Sicila, Alion 2018, Ribera del Duero, Spain France (E, SU)</b> .....    | 2570 |



## MOCKTAILS

|  |     |
|--|-----|
| <b>Kiwi elixir</b> .....                   | 130 |
| Kiwi, hylleblomst, sitron og brus          |     |
| <b>Peach splash</b> .....                  | 130 |
| Fersken, krydrede røde bær, sitron og brus |     |
| <b>Pineapple passion</b> .....             | 130 |
| Ananas, appelsin, pasjonsfrukt og sitron   |     |

## ØL & CIDER

### FATØL

|   |     |
|---|-----|
| <b>Carlsberg 40cl (BY)</b> .....                  | 140 |
| <b>Kronenbourg 1664 Blanc 40cl (HV, BY)</b> ..... | 163 |
| <b>Paulaner 50cl (BY)</b> .....                   | 170 |

### FLASKE

|   |     |
|---|-----|
| <b>Birra Poretti Premium Lager 33cl 5% (BY)</b> .....         | 163 |
| <b>To Øl Snuble Juice Session IPA 33cl 4,5% (H, HV)</b> ..... | 163 |
| <b>Somersby 33cl 4,5% (SU)</b> .....                          | 163 |
| <b>Crabbie's Ginger Beer 33cl 4% (SU)</b> .....               | 163 |
| <b>Paulaner Weissbier 50cl 5,5% (BY, HV)</b> .....            | 170 |
| <b>Paulaner Münchner Hell 50cl 4,9% (BY, HV)</b> .....        | 170 |
| <b>Westmalle Trappist Dubbel 33cl 7% (BY)</b> .....           | 170 |

## ALKOHOLFRI

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

## KAFFE & TE

|                              |    |
|------------------------------|----|
| <b>Kafe</b> .....            | 45 |
| <b>Te</b> .....              | 45 |
| <b>Espresso</b> .....        | 49 |
| <b>Dobbel espresso</b> ..... | 55 |
| <b>Americano</b> .....       | 55 |
| <b>Cappuccino (M)</b> .....  | 55 |
| <b>Cortado (M)</b> .....     | 55 |
| <b>Macchiato (M)</b> .....   | 55 |
| <b>Caffe Latte (M)</b> ..... | 60 |

## “MUST HAVE”

|  |     |
|--|-----|
| <b>Mint sour (E)</b> .....                       | 195 |
| Harahorn gin, Havana 7, mynte, lime og ingefærøl |     |

|   |     |
|---|-----|
| <b>Sunset spritz (E, SU)</b> .....        | 195 |
| Aperol, fersken, prosecco, sitron og brus |     |