



SNACKS

OLIVEN 95
Gordal perelles pimienta

ØSTERS (BL, SU)
Serveres med mignonette
1 stk 72
6 stk 395
12 stk 750

CHARCUTERIE (HV, SU) 295
Et utvalg av spekemater, tilbehør og sprøtt brød

KAVIARUTVALG 30g (F, M)
Kalix-løyerogn 325
Beluga kaviar 995
Serveres med blinis, pisket crème fraîche og
finhakket rødløk

DESSERTER

2 STK SJOKOLADEPRALINER VEGETAR (M) .. 95
Allegrini Recioto della Valpolicella Classico, Veneto, Italy (E, SU) 160

IS OG/ELLER SORBET VEGETAR (E, M) 110
Kokkens utvalg av hjemmelaget is og/eller sorbet
Allegrini Recioto della Valpolicella Classico, Veneto, Italy (E, SU) 160

KOKOSISKREM VEGANSK (SU) 180
Serveres med sesongens grillede frukt
Sobrero Moscato d'Asti, Piedmont, Italia (E, SU) 150

CRÈME BRÛLÉE VEGETAR (E, M) 180
Sobrero Moscato d'Asti, Piedmont, Italy (E, SU) 150

SJOKOLADEFONDANT VEGETAR (E, HV, M) .. 195
Med hjemmelaget vaniljeiskrem
Allegrini Recioto della Valpolicella Classico, Veneto, Italy (E, SU) 160

OSTEUTVALG VEGETAR (HV, M, SU) 245
Dagens utvalg av oster, sprøtt brød og tilbehør
Niepoort Late Bottled Vintage, Duoro e Porto, Portugal (E, SU) 150



FORRETTER

SOPPTOAST VEGANSK (HA, HV, S, SE, SU) 235
Serveres med ristede hasselnøtter og urtemajones
Douro Tinto, Douro, Portugal (E, SU) 180

KLASSISK FRANSK LØKSUPPE VEGETAR (HV, M, SU) 245
Med karamellisert løk, Gruyère og krutong
Valvitis Chardonnay, Friuli, Italy (E, SU) 175

CHÈVRE CHAUD VEGETAR (HV, M, SE, SU, VA) 265
Varm chèvre, krutonger, fiken, salat, valnøtter og Dijon-vinaigrette
Valvitis Chardonnay, Friuli, Italy (E, SU) 175

BUFFALO BURRATA VEGETAR (M, SU) 275
Serveres med halvtørkede tomater, basilikum og lagret balsamico
Valvitis Chardonnay, Friuli, Italy (E, SU) 175

TOAST SKAGEN (E, F, HV, M, SE, SK, SU) *Legg til Kalix-løyrom 30g +145* 275
Reker, pepperrot, majones, dill og sitron
Winter Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany (E, SU) 165

KALVETARTAR (M, SU) 280
Med trøffelmajones, ruccolakrem, lagret ost og sprø poteter
OH 01 Pinot Noir, Rheinhessen, Germany (E, SU) 170



HOVEDRETTER

PASTA CACIO E PEPE VEGETAR (E, HV, M) 345
Linguine med Pecorino Romano og nymalt svart pepper
Cant. Povero Giovane Barbera d'Alba, Piedmont, Italy (E, SU) 165

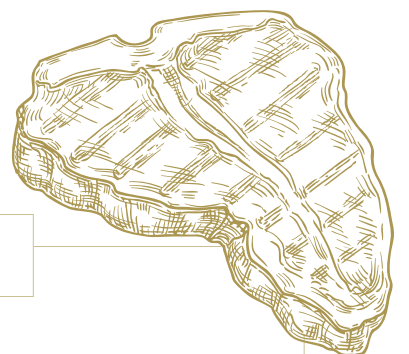
PASTA VONGOLE (BL, E, HV, M, SU) 355
Linguine, Vongole-skjell, soltørkede tomater, chili, hvitløk, smør og sitron
Winter Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany (E, SU) 165

CHÈVRE CHAUD VEGETAR (HV, M, SE, SU, VA) 395
Varm chèvre, krutonger, fiken, salat, valnøtter og Dijon-vinaigrette
Valvitis Chardonnay, Friuli, Italy (E, SU) 175

SMØRBAKT TORSK (F, HV, M, SL, SU) 475
Serveres med persillekrem, beurre blanc, brokkolini, urtetopping og potetpuré
Pierre André Chablis, Burgundy, France (E, SU) 215

RØDVINSBRAISERTE OKSEKJAKER (M, SU) 475
Serveres med kremet potetpuré, grillede gulrøtter og sprø grønnkål
Château des Antonins Supérieur, Bordeaux, France (E, SU) 195

WIENERSCHNITZEL (E, F, HV, M, SE, SU) 475
Café de Paris-smør, ansjos, tomatsalat med Dijon-vinaigrette og pommes frites
Winter Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany (E, SU) 165



SIGNATUR

PORTERHOUSE BIFF* 800g (E, M, SU) 1 650
Serveres med brokkolini, pommes frites, tomatsalat, portvinssaus og béarnaisesaus
Château des Antonins Supérieur, Bordeaux, France (E, SU) 195

** 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	Pink spritz (E, SU) 195 Harahorn Pink gin, krydrede røde bær, prosecco og brus
Summer bird (E) 195 Havana 3, Campari, fersken og sitron	Strawberry spritz (E, SU) 195 Limoncello, jordbær, prosecco og brus
Lychee bloom (E) 195 Havana 3, litchi, kokos blåbær og lime	Irish spritz (E, SU) 195 Jameson, hylleblomst, prosecco og brus

BOBLER

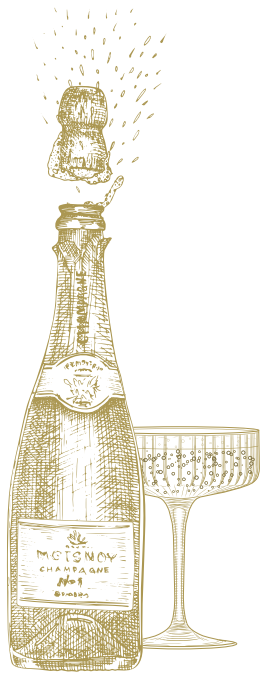
Prosecco Extra Brut, Contesse, Treviso, Italy (E, SU) .. 158/845/3070 (300 CL)
Lacroix Dunesse Brut, Champagne, France (E, SU) 240/1395
Veuve Clicquot, Brut, Champagne, France (E, SU) 1570
Nathalie Falmet, Brut, Champagne, France (E, SU) 1600
Ruinart Blanc de Blancs, Champagne, France (E, SU) 2070

HVITVIN

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

RØDVIN

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



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

ØL & CIDER

FATØL
Carlsberg 40cl (BY) 140
Kronenbourg 1664 Blanc 40cl (HV, BY) 163
Paulaner 50cl (BY) 170

FLASKE
Birra Poretti Premium Lager 33cl 5% (BY) 163
To Øl Snuble Juice Session IPA 33cl 4,5% (H, HV) 163
Somersby 33cl 4,5% (SU) 163
Crabbie’s Ginger Beer 33cl 4% (SU) 163
Paulaner Weissbier 50cl 5,5% (BY, HV) 170
Paulaner Münchner Hell 50cl 4,9% (BY, HV) 170
Westmalle Trappist Dubbel 33cl 7% (BY) 170

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
---	---