



Forretter - Entrées

- Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet)** pris pr stk 44,-
Oysters with mignonette sauce, and lemon (limited availability)
(Konsumering av levende østers er på eget ansvar - Consumption of live oysters is at your own risk)
(B, Su)
- Gratinerte snegler fra burgund med hvitløk og persille** 195,-
Gratinated snails from burgundy with garlic and parsley
(B, Su, Sm, Mo)
- Mix tartare** 245,-
Mixed steak tartare
(E, Mo)
- Stekt andelever på krydderbrød med glaserte kirsebær og marcona mandler** 275,-
Pan fried duck liver with spiced bread, cherries and almonds
(Ma, H)
- Grillet sjøkreps med sitron, hvitløk og timian** 345,-
Norwegian bay lobster, with lemon, garlic and thyme
(S, Sm)
- Marrokansk terte "Pastilla" med confitert duebryst, aprikos, mandel og kanel** 255,-
Morrocan tart "Pastilla" with pigeon, apricot and cinnamon
(H, E, Ma, Sm)
- Gratinert chèvre på salat med eple, syltet løk og valnøtter** 195,-
Gratinated chèvre salad with apple, pickled onions and walnuts
(M, W, Mo, H, E)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream (H) hvete/wheat (Ha) havre/oat (Sa) sesam/sesame (W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

"Chou-fleur en croûte" blomkål med comtésaus og salat med crispy grønnsaker 345,-
Cruited Cauliflower with comté cheese sauce and a salad with crispy vegetables
(E, H, Fl, M, Su, Se)

Fisk - Fish

Kveite med pomme puré, sopp og brunet smør med kapers 395,-
Halibut with pomme puré, mushroom and browned butter with capers
(F, Sm, Fl,)

Pannestekt piggvar med merguez pølse, maiskrem og spinat 425,-
Pan fried turbot, merguez sausage, creamed corn and spinach
(F, Sm, Su, Fl)

Kjøtt - Meat

Steak au poivre, indrefilet av okse med peppersaus, løkringer, pommes purè og salat med parmesan 425,-
Steak au poivre, beef tenderloin, with pepper sauce, potato purè and salad with parmesan
(Su, Fl, Se, M, Sm)

Sitronglasert secreto iberico med hjertesalat, brunede hasselnøtter og romescosaus 395,-
Lemon glazed secreto iberico with little gem lettuce, hazelnuts and romesco sauce
(Sm, A, M, Fl, Ma)

Gjøkalvcarré med spätzle, féve bønner og kremede morkler 465,-
Rack of veal with spätzle, fava beans and creamy morrels
(Su, Sm, Fl, E, Hv)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream (H) hvete/wheat (Ha) havre/oat (Sa) sesam/sesame (W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond



Dessert - Desserts

- 
- Sitronerte med italiensk marengs** 165,-
Lemon tarte with italian meringue
(E, Hv, Fl)
- Crème Brûlée** 135,-
Crème Brûlée
(M, Fl, E)
- Vellagrede franske oster** 195,-
Selection of matured french cheese
(M, H)
- Friske bær med caramel beurre salé, og pasjonsfrukt crème anglaise** 155,-
Fresh berries with caramel beurre salé and passion fruit crème anglaise
(E, Fl, Sm)
- Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk)** 85,-
Valrhona chocolate pieces (4 pc)
(M, Sm, Fl, H, N, P, M, Su)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream (H) hvete/wheat (Ha) havre/oat (Sa) sesam/sesame (W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond