

# Førretter | Starters

SERVERES ETTER 16.00 | SERVED AFTER 16.00

SMØRDAMPET ASPARGES | 185,-

BUTTER STEAMED ASPARAGUS

Servert på surdeigsbrød med hollandaise, posjert egg og salat.

Served on sourdough bread with hollandaise, poached egg and lettuce.

Inneholder: Hv, M, E

ØRRETTARTAR | 175,-

TROUT TARTARE

Servert med dill, sitron, rødløk og kapers.

Served with dill, lemon, red onion and capers.

Inneholder: Fi, Su, E, Hv, Ru

KYLLING OG VAFFEL | 165,-

CHICKEN AND WAFFLE

Revet konfitert kylling servert på vaffel.

Pulled chicken confit served on a waffle.

Inneholder: Hv, Me, E, Su, Se

TOAST SKAGEN 145,-

Servert på surdeigsbrød og toppet med ørretrogn.

Open-faced sandwich with creamy shrimp salad, topped with dill and trout roe.

Inneholder: Hv, Me, E, Fi, Sk, Su, Se

LAMMEBRISSEL 175,-

Med brunet selleriotpuré, valnøtter- og rosmarincrisps og sjy.

Pan fried lamb sweetbreads with browned celeriac purée, walnut rosemary crisps and lamb jus.

Inneholder: Va, Me, So, Su, S

---

## ALLERGENER | ALLERGENS

Bløtdyr:Bl Sulfitt:Su Hvete:Hv Melk:Me Egg:E Fisk:Fi Skalldyr:Sk Rug:Ru  
Sennep:Se Selleri:S Soya:So Sulfitt:Su Hasselnøtt:Ha Havre:H Spelt:Sp  
Valnøtter:Va By:Bygg

---

# Hovedretter | Mains

SERVERES ETTER 16.00 | SERVED AFTER 16.00

<b>DAGENS FISK   FISH OF THE DAY</b>	325,-	<b>LAMMERIBBE   LAMB RIBS</b>	385,-
Serveres med salturt, asparges, dillhollandaise, ørretrogn og nypoteter. Served with samphire, asparagus, dill hollandaise, trout roe and potatoes. Inneholder: Fi, Me, E, Se		Sprøstekt lammeribbe servert med lun potetsalat og urterømme. Lamb ribs served with potato salad, lambgravy and sour cream with herbs. Inneholder: Me, Se, Su	
<b>KVEITE   HALIBUT</b>	385,-	<b>SPELTOTTO</b>	245,-
Servert med brunet selleripure, romanesco, vårløk, reddik og sitron- og urtesaus. Served with browned celery purée, romanesco, spring onions, radishes and a lemon herb sauce. Inneholder: Fi, E, Me, S, Su, Se, S		Speltotto med beter, grillet nykål og nøtter. Spelt risotto with beets, roasted summer cabbage and nuts. Inneholder: Hv, Me, Va, Su	
<b>KREMET FISKESUPPE   CREAMY FISH SOUP</b>	245,-	<b>KALVEENTRECÔTE   VEAL RIB EYE</b>	448,-
Servert med dagens fisk, håndpillede reker, blåskjell, selleri, fennikelcrudité og dillolje. Served with fish of the day, shrimps, mussels, celery, fennel crudité and dill oil. Inneholder: Me, Fi, Sk, Bl, S, So, Su		Norsk entrecôte servert med kryddersmør, brokkolini, fondantpoteter og rødvinsaus. Norwegian veal served with herb butter, broccolini, fondant potatoes and red wine sauce. Inneholder: Me, Su, S	
<b>BLÅSKJELL   MUSSELS</b>	255,-	<b>REKEKURV   SHRIMP BASKET</b>	349,-
Dampet i en kraft av hvitvin, hvitløk og tomat. Serveres med pommes frites og persilleaioli. Steamed in a broth of white wine, garlic and tomato. Served with fries and parsley aioli. Inneholder: Me, Bl, Su, S, E, Fries har spor av gluten		Klassisk rekekurv med Grønlandsreker, surdeigsbrød, smør, dillmajones og sitron Traditional basket of shrimp served with sourdough bread, butter, dill mayonnaise and lemon. Inneholder: Sk, Hv, E, Me	

---

## ALLERGENER | ALLERGENS

Bløtdyr:Bl Sulfit:Su Hvete:Hv Melk:Me Egg:E Fisk:Fi Skalldyr:Sk Rug:Ru  
Sennep:Se Selleri:S Soya:So Sulfit:Su Hasselnøtt:Ha Havre:H Spelt:Sp  
Valnøtter:Va By:Bygg

---

# Dessert

## SITRONTERTE | LEMON TART 115,-

Serveres med hylleblomstkrem og frysetørket bringebær.  
Served with elderflower cream and freeze dried raspberries.  
Inneholder: Hv, Me, E

## RABARBRAPIKER | 125,-

### RHUBARB CREAM CRUMBLE

“Tilslørte” rabarbrapiker servert med bringebærsorbet.  
Rhubarb compote, whipped cream and crumble, served  
with raspberry sorbet.  
Inneholder: Ha, Me

## VANILJEIS | VANILLA ICE CREAM 135,-

Servert med jordbær, karamellisert hvit sjokolade  
og Nugatti-saus.  
Served with strawberries, caramelized white chocolate and  
chocolate hazel sauce.  
Inneholder: Me, Ha, E, So

## TRE OSTER | THREE CHEESES 235,-

Norske oster servert med fikenkompott,  
valnøtter og knekkebrød.  
Norwegian cheeses served with fig compote,  
walnuts and crispbread.  
Inneholder: Me, Va, Su, Hv, Ru

---

### ALLERGENER | ALLERGENS

Bløtdyr:Bl Sulfitt:Su Hvete:Hv Melk:Me Egg:E Fisk:Fi Skaldyr:Sk Rug:Ru  
Sennep:Se Selleri:S Soya:So Sulfitt:Su Hasselnøtt:Ha Havre:H Spelt:Sp  
Valnøtter:Va By:Bygg

---