SNACKS

Helt valgfritt – men veldig hyggelig: Gi ankomsten en ekstra god start ved å velge noe godt som serveres til alle direkte ved ankomst.

Lucques oliven 85
(Kanskje) Verdens beste oliven fra Provence
(Maybe) the world's best olives from Provence

Løyromtaco 195
2 minitacoer med løyrom, rømme, syltet løk og dillolje
Mini taco shells filled with bleak roe, sour cream, pickled onions and dill oil H,E,F,M

Fine de Claire 195
3 østers servert med sitron, champagnevinaigrette & jalapeñosaus
3 oysters served with lemon, champagne vinaigrette & jalapeño sauce BL,X

Pastis

CHÂTEAUBRIAND

Vår signaturrett og en fransk klassiker – perfekt å dele!

Dette er for dere som vil slippe menyvalg og bare kose dere. Châteaubriand er indrefilet av høy kvalitet, servert for deling rundt bordet – akkurat slik det skal være. En sosial, avslappet og skikkelig god middag.

Menyen bestilles for hele selskapet. Vi tilpasser selvfølgelig for allergier, og tilbyr vegetar- og veganske alternativer.

Premium beef tenderloin served family-style around the table for a relaxed and social dining experience. Vegetarian, vegan and allergy-friendly alternatives are available.

Helstekt indrefilet
(300 g) Helstekt indrefilet av høy kvalitet servert med chimichurri, sprø fries, tomatsalat og klassisk béarnaisesaus.
Tenderloin, chimichurri, tomato salad, fries and béarnaise M,E,X,SE

885 *per person*
Kan kun velges for hele selskapet
Only available for the entire party

Dessert *dessert* **+165**
Vinpakke *wine package (3 glass)* **+595**

3-RETTERS SELSKAPMENY

895 *per person*

Franske oster *French cheeses* **+145**
Vinpakke *wine package (3 glass)* **+595**

FORRETTER

Skagen toast
Skagen, løyrom, dill, majones og sitronskive, serveres med surdeigsbrød
Prawns, bleak roe, dill, mayonnaise and a lemon wedge with sourdough bread
E,SK,H,M,F

eller *or*

Tartar "Pelle Janzon"
Smørstekt toast, biff tartar, konfitert eggeplomme og løyrom
Pan-fried toast, beef tartare, confit egg yolk and bleak roe
H,F,M,E

HOVEDRETTER

Steak frites
Entrecôte, béarnaisesaus, fries og grønn salat
Ribeye, béarnaise, fries and green salad
E,X,SE,M

eller *or*

Kantarellpasta
Kremet pasta med smørstekt kantarell, parmesan og gressløk
Creamy pasta with pan-fried chanterelles, parmesan and chives
M,H,E,S,X,SO

DESSERT

Crème brûlée
Klassisk crème brûlée *Classic crème brûlée*
M,E

eller *or*

Sjokoladefondant
Serveres med kirsebær og vaniljeis
Chocolate fondant served with cherries and vanilla ice cream M,E,H,X,SO *

CHAMPAGNE & MUSSERENDE

	13CL / 20CL / FL
Dagens bobler *Today's sparkling wine*	185 / 275 / 995
Crémant de Loire, Cuvée Sancy	185 / 275 / 995
Veuve Clicquot Brut, Champagne	245 / 375 / 1450
Ruinart Blanc de Blancs, Champagne	2800
Oddbird Blanc de Blancs 0%	95 / 145 / 345

HVITVIN

	13CL / 20CL / FL
Dagens hvitvin *Today's white wine*	175 / 265 / 895
360° Loire, Chardonnay	160 / 245 / 845
Dagobert, Alsace Riesling	185 / 280 / 945
Louis Moreau, Chablis	195 / 295 / 995
Vuillemez, Macôn-Villages	205 / 305 / 1095
Dom. Sautereau, Sancerre	225 / 325 / 1150
Bonnardot, Chassagne-Montrachet	325 / 475 / 1850

ROSÉVIN

	13CL / 20CL / FL
Dagens rosé *Today's rosé wine*	175 / 265 / 895
Ch. d'Esclans, The Pale	185 / 280 / 995
Ch. d'Esclans, Garrus	3500

RØDVIN

	13CL / 20CL / FL
Dagens rødvin *Today's red wine*	175 / 265 / 895
Les Alliés, Pinot Noir	160 / 245 / 845
Jacques Frelin, Côtes du Rhône	185 / 280 / 945
Les 3 Madones, Beaujolais, Fleurie	185 / 280 / 945
Dom. de la Ville, Inspiration, Crozes-Hermitage	225 / 325 / 1150
G & P Germain, Hautes-Côtes de Beaune	245 / 345 / 1250
Baron Philippe de Rothschild, Mouton Cadet Cuvée Héritage	265 / 370 / 1295
Matthieu Barret, Brise Cailloux, Cornas	325 / 475 / 1850
Dubuet-Boillot, Volnay 1er Cru, Les Pitures	2495

DESSERTVIN

	6CL
Sauternes	125
Kvestad, Issider *Norwegian dessert wine made from apples*	155

Vinpakke *wine package* (3 glass) 595

B BYGG *Barley*
BL BLØTDYR *Molluscs*
C CASHEW *Cashew*
E EGG *Egg*
F FISK *Fish*
G GELATIN *Gelatine*
H HVETE *Wheat*
HA HASSELNØTT *Hazelnut*
L LUPINER *Lupins*
M MELK *Milk*
MA MANDEL *Almonds*
P PEANØTT *Peanuts*
PE PEKAN *Pecans*
R RUG *Rye*
SE SESAM *Sesame*
S SELLERI *Celery*
SN SENNEP *Mustard*
SK SKALLDYR *Shellfish*
SO SOYA *Soy*
V VALNØTT *Walnuts*
X SULFITT *Sulphites*
* Inneholder alkohol (aldersgrense 20 år)
Contains alcohol (ID 20)