

BRASSERIET

À LA CARTE

MENU DU JOUR – 3 COURS

Hver dag har vi vår faste 3-retters meny til 595,- per person. Hva vi serverer kan variere fra dag til dag, så spør servitøren om dagens tilbud. Every day we have our regular 3-course menu for 595,- What we serve can vary from day to day, so ask the waiter about today's offer.

FORRETTER / STARTERS

CHARCUTERIE 229

Et utvalg fra charcuteriet våres. Spekemat, oster og små biter.

Spør servitøren om dagens tilbud. Perfekt å dele!

A selection from our charcuterie. Cured meats, cheeses and small pieces.

Ask the waiter about today's offer. Perfect to share!

TUNFISK CRUDO 210

Tynt skåret tunfisk serveres med en tamarind & sitrus vinaigrette. Ingefær, agurk, avocado & jalapeñosmajones

Thinly sliced tuna is served with a tamarind & citrus vinaigrette. Ginger, cucumber avocado & jalapeñosmayonnaise. ^(2, 10, 12)

LØYROM 265

30 gram løyrom serveres med et skum av Västerbottenost & poteter, vaktelegg, trøffelchips, syltet rødlok & kantareller

Vendace roe 30 grams, served with a foam of Västerbotten cheese & potatoes, quail eggs, truffle chips, pickled red onions & chanterelles. ^(1, 2, 10)

ØSTERS X 2-4-6 STK 90 / 180 / 270

Klassisk servering med sitron & Champagne eddik

Oysters x 2-4-6 pcs

Classic serving with lemon & Champagne vinegar ^(7, 10)

KVEITE 215

Tartar på miso gravet kveite. Serveres med røkt blåskjellermulsjon og sitrus syltet rettich. Kjernemelk vinaigrette smaksatt med selleri og toppet

med ørret og tangkaviar

Tartar on miso graved halibut. Served with smoked mussel emulsion and citrus pickled radish. Buttermilk vinaigrette flavored with celery and topped with trout and seaweed caviar ^(1, 2, 5, 12)

TARTAR AV STORFE 198

Serveres med trøffelmajones, stekt løk, frityrstekt surdeigsbrød & pickles

Tartar with truffle mayonnaise, fried onions, deep-fried sourdough bread & pickles ^(2, 9, 10)

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

ENTRECÔTE 384

Godt mørnet kalve entrecôte, kryddersmør, salat ved siden av, hvitløks sauterte

Haricots Verts, “Skinny Fries” & Bearnaise

Well tenderized veal entrecôte, aroma butter, side sallad, garlic sautéed Haricots Verts, “Skinny Fries” & Bearnaise ^(1, 10)

NORSK AND 325

Andebryst med variasjon på aprikos og tindved. Pithivier fylt med andeconfit og kål. Serveres med sautert spinat, Pommes Croquette og Sauce Cointreau.

Duck breast with variety of apricot and sea buckthorn. Pithivier stuffed with duck confit and cabbage. Served with sautéed spinach, pommes croquette and Sauce Cointreau ^(1, 2, 9, 10)

GRILLET BREIFLABB 378

serveres med grillet spiskål, syltet agurk, karse & potetpuré,

Østers & estragon Beurre Blanc

served with grilled cabbage, pickled cucumber, cress & potatopuré,

Oysters & tarragon Beurre Blanc ^(1, 2, 6, 9)

INDREFILET AV OKSE 386

smørstekt skogsopp, sellerikrem & spinat, Pommes Dauphinoise, Sause

Bordelaise med rosmarin & hvitløk

Beef tenderloin, creamy forest mushrooms, celery, spinach,

Pommes Dauphinoise, Sauce Bordelaise with rosemary & garlic. ^(1, 2, 5)

GRILLET LAMMECULOTTE 345

med variasjon på sesongens gulrøtter, bakt løk, syltet sennepsfrø,

potetpuré & lammesjy smaksatt med dill

with variety of seasonal carrots, baked onions, pickled mustard seeds, potato puré & lamb broth flavored with dill ^(1, 2)

BLOMKÅL (V) 265

Misomarinert bakt blomkål med soysmør & ingefær, Marcona mandler,

Madeira -rosiner, blomkålkrem & kålchips

Miso marinated baked cauliflower with soy butter & ginger, Marcona

almonds, Madeira raisins, cauliflower cream & cabbage chips ^(2, 4, 6)

DESSERTER FRA VÅRT KONDITORI / PÂTISSERIES

SITRONTERTE, ITALIENSK MARENGS & FRISKE BÆR 128

Lemon tart, Italian meringue & fresh berries ^(1, 9, 10)

HJEMMELAGDE MAKRONER - BRINGEBÆR, PASJONSFRUKT & VANILJE 22 / stk

Homemade Macaroons-raspberries, passion fruit

& vanilla ^(1, 6, 9, 10)

OSTEKAKE FYLT MED KANEL & EPLEKOMPOTT, SERVERES MED INGEFÆR ISKREM 148

Cheesecake filled with cinnamon & apple compote, served with ginger ice cream ^(1, 6, 10)

KOKOSNØTTMOUSSE MED KARAMELLISERT ANANAS SMAKSATT MED CHILI, ANANAS COULIS OG ”PIÑA COLADA” SORBET 155

Coconut mousse with caramelized pineapple flavored with chili, pineapple coulis and “Piña Colada” sorbet ^(1, 9, 13)

VALRHONA DELIGHT, MELKESJOKOLADEMOUSSE, GUANAJA CREMAUX & KIRSEBÆR SORBET 155

Valrhona delight, milk chocolate mousse, guanaja cremeux & cherry sorbet ^(1, 4, 6, 10)

LILY’S SOFTIS 98

Sjokoladesaus & friske bær

Chocolate sauce & fresh berries ⁽¹⁾

¹ Melk / Milk

² Sulfit / Sulfite

³ Sennep / Mustard

⁴ Gluten

⁵ Selleri / Cellery

⁶ Nøtter / Nuts

⁷ Bløtdyr / Molluscs

⁸ Fisk / Fish

⁹ Hvetemel / Wheat

¹⁰ Egg

¹¹ Lupin

¹² Soya

¹³ Spår av nøtter

PIZZA NAPOLETANA

(Serveres 11:00-22:00) Alle pizzaer kan serveres som barnepizza, opptil 12 år får halv pris.
All pizzas can be served as children’s pizza, up to 12 years get half price.

MARGHERITA 168
San Marzano tomat saus, Buffalo mozzarella & basilikum
San Marzano tomato sauce, Buffalo mozzarella & basil ^(1, 9)

PARMA 238
San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella, San Daniele 16 måneder parma skinke, parmesan & rucola
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, San Daniele 16 months parma ham, parmesan & arugula ^(1, 9)

’NDUJA 198
San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella, ’Nduja (sterk italiensk svinekjøtt), ricotta & spinat
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, ’Nduja (spicy Italian pork), ricotta & spinach ^(1, 9)

CAPRICCIOSA 212
San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella, prosciutto cotto, artisjokk, champignon & oliven
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, prosciutto cotto, artichoke, mushrooms & olives ^(1, 9)

NAPOLI 168
San Marzano tomat saus, ansjos, sorte oliven, kapers, origano & hvitløksolje
San Marzano tomato sauce, anchovies, black olives, capers, origano, garlic oil ^(9, 10)

3 OSTER 198
Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, taleggio & parmesankrem, valnøtter & trøffelhonning
Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, taleggio & parmesan cream, walnuts & truffle honey ^(1, 6, 9)

CRUDIOLA 255
Hjemmelaget pesto, krydret cherrytomater, prosciutto di Parma 24 mnd, fersk burrata & sort pepper
Home made basil pesto, seasoned cherry tomatoes, prosciutto di Parma 24 mnd, fresh burrata, pepper ^(1, 9)

GUANCIALE 198
Parmesan krem, Guanciale (svinekjake), parmesan, fersk eggeplomme, persille, pepper & sitron
Parmesan cream, guanciale, Parmesan flakes, fresh egg yolk, parsley, black pepper, lemon dressing ^(1, 9, 10)

LEONARDO’S 205
Béchamelsaus, parmesanflak, røkt kveite, syltet rødlok, persille, sort pepper & sitron
Béchamel sauce, parmesan flakes, smoked halibut, pickled red onion, parsley, black pepper & lemon ^(1, 8, 9)

DRIKKE / DRINKS

Cocktails fra Bar Lilibet

Americano - Bittersøt & Forfriskende 135
Aperol, Belsazar Rosé Vermouth, Campari, Bringebær, Soda ⁽²⁾

Rabarbra - Fruktig & Sur 155
Tanqueray Gin, De kuyper sour rhubarb, Bitters, Sitron, Pink Grape

Espresso Martini - Ristet & Søtt 155
Stolichnaya Vodka, Kahlua, Espresso, Sjokolade

White Chocolate Martini - Myk & Ledig 155
Lily’s hvite sjokolade mix med Espresso, Kahlua & Stolichnaya Vodka

Bareksten Botanical Gin 175
Fever-Tree Elderflower Tonic Water, Blåbær, Rosmarin

Tanqueray n.10 165
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, Grapefrukt

Mocktails

Virgin Bellinish - Fruktig & Frisk 79
Fersken, Sitron, Bobler ⁽²⁾

Virgin Rabarbra - Rosa & forfriskende 79
Rabarbra, Pink Grape Soda

Champagne & Musserende

Castellblanc 105 / 595
Cava

Gratien & Meyer 120 / 695
Cremant de Loire

Alfred Gratien 165 / 995
Brut Classique

Lanson / 1290
Le Rosé

Musserende uten alkohol

Oddbird Richard Juhlin 75 / 345
Blanc De Blanc, NV ⁽²⁾

Blå Sparkling Tea 515
Darjeeling, Jasmin & White Tea, NV ⁽²⁾

Rosévin

Chateau De Berne 150 / 755
Provence, 2019

Georg Breuer 555
Rheingau, 2019

Hvitvin

Les Vignobles 115 / 525
Le Grès, Langedoc-Roussillon 2019

George Breuer 135 / 645
Charm Riesling, Rheingau 2019

Domaine Serge Dagueneau & Fils 140 / 675
Pouilly-Fume, Loire, 2019

Domaine Jean-Marc Brocard 150 / 745
Chablis, 2019

Domaine Bouchard 725
Mâcon-Lugny, Bourgogne, 2019

Rødvin

Gabriel Meffre 115 / 575
Côtes du Rhône, 2019

Les Vignobles Foncalieu 135 / 675
La Tannerie, Languedoc-Roussillon, 2019

Borgogno 160 / 775
Barbera d’Alba, 2020

Domaine Bouchard 170 / 850
Pinot Noir Reserve, Bourgogne, 2018

Ølflasker/boks

Peroni glutenfree 105
Lager 0,33 ⁽⁴⁾

Oslo Brewing Mellow 120
IPA 0,33 ⁽⁴⁾

Oslo Brewing Passion 120
Blonde 0,33 ⁽⁴⁾

Lervig Sweet 130
Wheat 0,33 ⁽⁴⁾

Lervig Perler For Svin 135
IPA 0,33 ⁽⁴⁾

Galipette Brut 120
Cider 0,33

Fatøl

Frydenlund 98 / 49
0,4 / 0,2 ⁽⁴⁾

Peroni 110 / 55
0,4 / 0,2 ⁽⁴⁾

Kronenbourg Blanc 120
Wheat 0,4 ⁽⁴⁾

Frydenlund Juicy IPA 120
0,4 ⁽⁴⁾

Frydenlund Bayer 125
0,4 ⁽⁴⁾

Crowmoor Apple Cider 120
0,4

Mineralvann

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta 52

San Pellegrino Aranciata / Lemonata 60

Eplejuice 49 / 150

Purezza Sparkling Water 35

Kaffe/te

Americano 45

Espresso 41

Dubble Espresso 43

Café Latte 45

Cappuccino 45

Palais Des Thés 50
Breakfast tea, Earl Grey, Sencha, Green Menthe Green Berries, Camomille

¹ Melk / Milk ² Sulfit / Sulfite ³ Sennep / Mustard ⁴ Gluten ⁵ Selleri / Cellery ⁶ Nøtter / Nuts ⁷ Bløtdyr / Molluscs ⁸ Fisk / Fish ⁹ Hvetemel / Wheat ¹⁰ Egg ¹¹ Lupin