

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 495,- 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)

AKEVITTGRAVET LAKS 216

Økologisk laks gravet med Løiten Linie akevitt, brent agurk, emulsjon på urter, akevitt & dill. Kjernemelk fra Roros & stekt rugbrødsuldre

Organic salmon cured with Løiten Linie aquavit, burned cucumber, emulsion of herbs, aquavit & dill. Buttermilk from Roros and fried rye bread crumbs ^(1,2,4,10)

TARTAR AV STORFE 198

Serveres med trøffelmajones, stekt løk, friterstekt 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)

HJORT 325

Hjort mørbrad serveres med kremet kantareller, bakte beter, rosenkål, tyttebær, Pommes Dauphine, portvins reduction med Beurre Noisette

Deer tenderloin served with creamy chanterelles, baked beets, Brussels sprouts, cranberries, French fries Dauphine, port wine reduction with Beurre Noisette ^(1,2)

GRILLET BREIFLABB 378

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

Østers & estragon Beurre Blanc

served with grilled cabbage, pickled cucumber, cress & potato puré,

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

INDREFILET AV OKSE 386

smørstekt skogsopp, sellerikrem & spinat, Pommes Dauphinoise, Sause

Bordelaise med rosmarin & vitløk

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 soyasmør & 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)

HASELNØTT & MANDARIN PARFAIT,

FYLT MED MYK KAREMELL & "OREO" CRUMBLE 155

Hazelnut & mandarin parfait, filled with soft caramel & "Oreo" crumble ^(1,4,6,10)

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 / Sulfit

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

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 tomatsaus, Buffalo mozzarella & basilikum
San Marzano tomato sauce, Buffalo mozzarella & basil ^(1,9)

PARMA 238

San Marzano tomatsaus, 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)

ˆNDUJA 198

San Marzano tomatsaus, Fior di Latte mozzarella, ˆNduja (sterk italiensk svinekjøtt), ricotta & spinat
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, ˆNduja (spicy Italian pork), ricotta & spinach ^(1,9)

CAPRICCIOSA 212

San Marzano tomatsaus, 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 tomatsaus, 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)

PICCANTINA 198

San Marzano tomatsaus, Fior di Latte mozzarella, Spianata Calabria (sterk italiensk salami), hjemmelaget chiliolje & basilikum
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, prosciutto cotto, artichoke, mushrooms & olives ^(1,9)

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, Languedoc-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

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