

COCKTAILS

PASSION FOR GREEN ///	Bacardi, laurbærblad, agurk, mynte (S02)	144
APEROL SPRITZ ///	Aperol, cava, appelsin (S02)	135
UMENOYADO ///	Ninki-ichi Umeshu, Ninki-Ichi Yuzushu, Dry Vemouth (S02)	125
RYE DE JAMAICA ///	Rye Bullet, hibiskus (S02,E)	144
PASSION FRUIT MARGARITA ///	Don Julio Tequila, pasjonsfrukt, lime (S02)	136
NORWEGIAN PREMIUM ///	Bareksten Gin, tonic (S02)	160
NEGRONI ///	Tanqueray, Campari, Vermouth (S02)	150

BOBLER

Champagne Marc Hebrart BdB Brut 1er Cru, Frankrike	150 / 895
Cremant Du Jura Dom. Rolet, Frankrike	115 / 595
Cava Natura Reserva Brut Natur NV, Bodegas Pinord, Spania	90 / 475

TIL APERITIFFEN

Østers naturelle (2 stk) (B,S02)	79
Iberico Bellota	175
Klippfisk bolinhos, fritert kroketter av klippfisk (6 stk) (F,HV,E,S02,G,SEN,M)	129

VIN PÅ GLASS

Verdejo 2016, Menade, Castilla y León, Spania	105 / 530
Momo Sauvignon Blanc 2016, Seresin Estate, Marlborough, New Zealand	115 / 575
Chablis 2015, Dom. Oudin, Burgund, Frankrike	130 / 645
Rüdesheim Riesling trocken 2016, Balthasar Röss, Rheingau, Tyskland	140 / 700
Effet Papillon Rosé AOC 2016, Marjorie & Stéphane Gallet, Languedoc-Roussillon	115 / 545
Barbera d'Alba Busiè 2016, Giacosa Fratelli, Piemonte, Italia	108 / 540
Beaumont-Villages V.V 2015, Jean-Claude Lapalu, Burgund, Frankrike	135 / 695

ØL & MINERALVANN

Heineken (G,BY)	0,2 / 0,5	48 / 86
Sol (G,BY)	0,33	89
Tiger (G,BY)	0,33	98
Dead Pony Club (HA,G,BY)	0,33	98
Weihenstephaner (HV,HA,G,BY)	0,5	128
Mineralvann	0,33	45
San Pellegrino	0,75	95

RETTER

Grillet hjertesalat, hjemmerøkt bacon, persilleemulsjon og Comté (E,M,SEN,S02)	89
Mozzarella fra Osteverkstedet, tomat, avokado og sauce vierge (M,BY,S02,G,SEN)	185
Krabbesalat med avokado, agurk og rogn (S,F,M,R,SEN,E,G,S02)	145
Råmarinert kveite, gul curry vinaigrette, thaibasilikum og popcorn (F,SEN,S02)	170
Pannestekt kamskjell, selleri og laurbær (B,M,S02,SEN)	189
Tartar av okse, pepperrot, løk, eggekrem og fritert brødkrumme (E,S02,SEN,G,HV)	150
Asparges i sesong, sprø spekeskinke, luftig hollandaisesaus (S02,E,M,SEN)	190
Sprøtt egg, sommertroffel, bakt jordskokk og Dansk Thybo ost (E,G,S02,HV,M)	169
Pannestekt piggvar med spaghettini, mousselinesaus og dansk kaviar (F,E,G,HV,S02,M)	195
Bakt torsk, tomat, oliven og artiskokk (F,S02,M)	185
Grillet kyllinglår, maispuré, spinat og kremet ramsløksaus (M,S02,SE)	175
Landgris med nykål, løkkompott og hvitløk (H,S02,SEN,M)	175
Dielam, nepe og morkler (G,HV,S02,SEN,E,M)	230

MENY INNERÅ

Ganefryd

Råmarinert kveite, gul curry-vinaigrette, Thai-basilikum og popcorn
(S02,E,M,SEN)

Asparges i sesong, sprø spekeskinke, luftig hollandaisesaus
(S02,E,M,SEN)

Pannestekt piggvar, mousselinesaus og dansk kaviar
(F,E,G,HV,S02,M)

Sprøtt egg, sommertrøffel, bakt jordskokk og Dansk Thybo ost
(E,G,S02,HV,M)

Dielam, nepe og morkler
(G,HV,S02,SEN,E,M)

Rabarbra og fløte
(M)

Ananas, rom, kokos og lime
(PI,M,S02)

MENY 895

VIN 795

DESSERTER

Jordbørsalat, rømme og fløte, crisp feuilletine med praline (M,H,G,HV)	120
Ananas, rom, kokos og lime (PI,M,S02)	130
Sjokolade cremeux, pasjonsfruktkrem og sjokoladesmuler Breton (M,E,HV,G)	130
BA 53 konfekt, 4 stk (E,HV,M,G)	79

KAFFE

Presskanne	45
Espresso	35
Cappuccino enkel / dobbel	42 / 48

DESSERTVIN

Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2008, 50cl Disznókő, Ungarn	135 / 955
Birbet 2016,Marco Porello, Piemonte, Italia	95 / 425

ALLERGIER

B: Bløtdyr
BY: Bygg
E: Egg
F: Fisk
G: Gluten
H: Hasselnøtt
HA: Havre
HV: Hvete
KO: Kokosnøtt
LU: Lupin
M: Melk
MA: Mandler
P: Peanøtter
PI: Pistasj
PIN: Pinjekjerner
R: Rug
S: Skalldyr
SE: Selleri
SEN: Sennep
SES: Sesamfrø
SO: Soya
S02: Svoveldioksid & sulfitt