

MENY

FORRETTER

ØSTERS FRA GRIMSTAD
Sitron og rødvinseddik
Oysters from Grimstad, lemon and red wine vinegar
Innhold: Bløtdyr, sulfitt, soya

Pr. stk **70,-**

FERSKMARINERT LAKSEFILET
Minuttmarinert laks marinert med olivenolje, sitron, estragon og pepperrøt, med brønnkarsesalat og ristede gresskarkjerner
Salmon marinated with olive oil, lemon, tarragon and horseradish. Served with a watercress salad and roasted pumpkin seeds
Innhold: Fisk

145,-

LUN KRABBESALAT MED SMAKER FRA SINGAPORE
Klør av taskekrabbe og kongekrabbe i «Blackpeppersauce». Karamellisert Pac choy, avokadokrem, syltet agurk og granateple
Brown crab claws and red king crab claws in black pepper sauce. Caramelised Pac Choy, avocado crème, pickled cucumber and pomegranate seeds
Innhold: Skalldyr, sulfitt, soya

220,-

ANDEPATÉ TILSMAKT COGNAC
Brioche, kirsebær gastrix og frisesalat
Duck liver paté with Cognac, Brioche, cherry gastrix and frisee salad
Innhold: Melk, sulfitt, sennep, hvete, egg

195,-

BIFF TARTAR
Skrapet oksekjøtt, eggeplomme, kapers, sjalottløk og syltet rødbete på toast
Steak Tartar with egg yolk, capers, shallots and pickled beetroot. Served on toast
Innhold: Egg, hvete, sulfitt

165,-

HOVEDRETT FRA HAV

PANNESTEKT STERLING-KVEITE FRA HJELMELAND
Blomkål, erter, spinatpuré og eplevelouté tilsmakt med «Noilly prat»
Pan-fried Sterling-Halibut. Cauliflower, green peas, spinach purée and apple velouté with “Noilly Prat”
Fisk, sennep, sulfitt, melk

375,-

SKREI
Ovnsbakt skrei, bakt løk- og jordskokk, karamellisert gulrotpuré og nøttesmør med kapers, sitron og timian
Skrei from Lofoten with baked onions and Jerusalem artichoke, caramelised carrot purée and beurre noisette with capers, lemon and thyme
Innhold: Fisk, melk, sulfitt

295,-

B&M FISKESUPPE
Dagens fangst, reker, blåskjell og sprø grønnsaker
Fish soup, today's catch, shrimps, mussels and crispy vegetables
Innhold: Fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, sulfitt, sennep, selleri

stor **205,-** / liten **155,-**

DAMPEDE BLÅSKJELL
Med en «touch» av Asia
Steamed mussels with a “touch” of Asia
Innhold: Sulfitt, bløtdyr, melk

175,-

HOVEDRETT FRA LAND

HONNINGGLASERT ANDEBRYST
Bakt sellerirøt, rødbetpuré, syltede beter og kirsebær-agredaux
Honey glazed duck breast with baked celeriac, beetroot purée, pickled beets and cherry agredaux
Innhold: Selleri, sulfitt, melk

325,-

ENTRECÔTE 200 ELLER 300 GR
Stekes etter ditt ønske, serveres med sauté av bønner, sopp og løk, bearnaisesaus og grønn peppersaus
Entrecôte prepared to your preference, served with a sauté of beans, onions and mushroom. Béarnaise sauce and green pepper sauce
Innhold: Melk, sulfitt

335,- /415,-

TØRRHENGT ENTRECÔTE FRA FØRDE 250 GR
Stekes etter ditt ønske, serveres med sauté av bønner, sopp og løk, bearnaisesaus og grønn peppersaus
Dry aged entrecôte prepared to your preference, served with a sauté of beans, onions and mushroom. Béarnaise sauce and green pepper sauce
Innhold: Melk, sulfitt

695,-

B&M BURGER
Saftig burger laget på shortribs og brisket med cheddar, bacon, BBQ saus, chipotlemajones, salat, syltet rødløk, tomatsalsa og brioche
Our juicy burger with cheddar, bacon, BBQ sauce, Chipotle mayonnaise, lettuce, pickled onion and tomato salsa on a brioche bun
Innhold: Sulfitt, melk, sennep, selleri, egg, hvete

215,-

VEGGIE
Black Bean- pineapple, chilistew, tortilla, syltet løk, guacamole, rømme som kan sløyfes ved behov
Black bean and pineapple chili stew, tortilla, pickled onion, guacamole, and sour cream (can be removed for vegan option)
Innhold: Melk, sulfitt hvete

135,-

DESSERT

3 MODNE OSTER
Med aprikosmarmelade og nøttebrød
3 matured cheeses with apricot marmalade and walnut bread
Innhold: Melk, hvete, rug, valnøtt

165,-

SJOKOLADE NEMESIS
Pralines is, karamelliserte hasselnøtter, hasselnøttsnø og bringebær
Chocolate Nemesis. Praline ice cream, caramelised hazelnuts, hazelnut snow and raspberries
Innhold: Melk, egg, hasselnøtt, hvete

135,-

SOLBÆR SUFFLE
Melkesjokolade, solbær og kesamsorbet
Blackcurrant soufflé. Milk chocolate, blackcurrant and quark sorbet
Innhold: Melk, egg

135,-

TROPICAL OMELETT SURPRISE
Iskake med lag av kokosdaquise, vaniljeis, kompott av mango og pasjon, toppet med marengs og flambert med rom
Tropical omelette Surprise. Ice cream cake with layers of coconut daquise, vanilla ice cream, mango- and passionfruit compote, topped with merengue and flambéed with rum
Innhold: Melk, egg, mandel

175,-

KONFEKT KOMMER ALLTID I PAR
2 stk. hjemmelaget konfekt
Two pieces of homemade confectionary
Innhold: Mandel, hasselnøtt, melk, egg

45,-

SIDE ORDERS / SNACKS

HJEMMELAGET BRØD
3 typer hjemmelaget brød med pisket Rørossmør
3 types of bread served with butter
Innhold: Melk, hvete, rug

49,-

MARINERTE OLIVEN
Mamutolivener marinert i olivenolje, hvitløk, rosmarin og sitron
Mammoth olives marinated with olive oil, garlic, rosemary and lemon
Innhold: Sulfitt

80,-

GRØNN SALAT
Grønn salat med bønner og vinaigrette
Green salad with beans and vinaigrette
Innhold: Sennep, sulfitt

55,-

FRIES
Pommes frites toppet med gressløk og sjalottløk
Fries topped with chives and shallots

49,-

TRØFFEL FRIES
Pommes frites toppet med gressløk, sjalottløk, parmesan og trøffelmajones
Fries topped with chives, shallots, parmesan and truffle mayonnaise
Innhold: Soya, sulfitt, sennep, melk, egg

69,-

MANDELPOTETPURÉ
Toppet med gressløk, sjalottløk, parmesan, sprø bacon
Almond potato purée. topped with chives, shallots, parmesan and crispy bacon
Innhold: Soya, sulfitt, sennep, melk

73,-

DELIKATESSEPOTETER
Delikatessepoteter bakt med urter og godt smør
Delicacy potatoes baked in herbs and butter
Innhold: Melk

49,-

SPARKLING

NV Cavit Lunetta, Prosecco, Veneto Italy **95,-/495,-**
NV Duval-Leroy, Brut, Champagne France **125,-/715,-**
2016 Miguel Torres, Santa Digna Estelado Sparkling Rosé, Chile **530,-**
NV Veuve Clicquot, Brut, Champagne France **150,-/890,-**

WHITE

2015 Claude Val Blanc, Languedoc-Roussillon France **98,-/465,-**
2015 Giacondi Bianco VDT, Italy **465,-**
2015 Aveleda Alvarinho, Vinho Verde, Minho Portugal **110,-/495,-**
2015 Dr. Loosen, Riesling Kabinett Mosel Germany **525,-**
2016 Pieropan, Soave Classico, Veneto Italy **545,-**
2016 Newton Johnson Family, Felicité Chardonnay, South Africa **120,-/565,-**
2014 Alain Jaume & Fils Domaine Grand Veneur, Blanc, Côtes du Rhône France **125,-/575,-**
2015 Domaine Jean Touzot, Mâcon-Village VV, Bourgogne France **585,-**
2015 Weingut Wittmann, Riesling Trocken, Rheinhessen Germany **125,-/585,-**
2015 Trapiche, Pure, Sauvignon Blanc, Mendoza Argentina **595,-**
2015 Domaine Borgeot, Clos de la Carbonade Monopole, Bourgogne France **140,-/625,-**
2015 Jean-Marc Brocard, Chablis, Bourgogne France **625,-**
2014 Joseph Mellot, Pouilly-Fumé, Le chant des Vignes, Loire France **625,-**
2014 Pascal Jolivet, Sancerre, Loire France **145,-/640,-**
2015 Domaine Feuillatte Juillot, Montagny „Les Crets“, Bourgogne France **775,-**

RED

2015 Claude Val Rouge, Languedoc-Roussillon France **98,-/465,-**
2015 Giacondi Rosso VDT Italy **465,-**
2012 Saladini Pilastrì, Vigna Piediprato, Rosso Piceno, Marche Italy **490,-**
2015 Bidoli, Cabernet Sauvignon, Friuli Italy **495,-**
2013 Victor Berard, Pinot Noire, Bourgogne France **110,-/545,-**
2015 Les Vignobles Foncalieu, La Tannerie, Languedoc-Roussillon France **540,-**
2014 Brumont, Tannat-Merlot, IGP, Cotes de Gascogne France **120,-/545,-**
2015 Alain Jaume & Fils Domaine Grand Veneur, Côtes du Rhône France **125,-/575,-**
2015 Miguel Torres, Rebels de Batea, Terra Alta Catalunya Spain **575,-**
2013 Castello di Meleto, Chianti Classico DOCG, Tuscany Italy **135,-/610,-**
2013 Cantina Vignaioli Elvio Pertinace, Langhe Nebbiolo, DOC, Piemonte Italy **625,-**
2014 Terrazas de Los Andes, Malbec, Mendoza Argentina **145,-/645,-**
2012 Domaine Michel Juillot, Mercurey 1cru Clos Tonnerre, Bourgogne France **770,-**

ROSÉ

2016 Domaine La Colombette, Grenache Rosé Languedoc-Roussillon France **110,-/495,-**

Noe du ikke fant? Spør din servitør om komplett barkart eller se vår prisvinnende vinmeny.

SESONGCOCKTAILS 139,-

Drinkene kan inneholde egg, melk og sulfitt

GIN TONIC
Tanquireay gin, tonic water, lime

ESPRESSO MARTINI
Smirnoff red vodka, Kahlua, espresso

MOSCOW MULE
Smirnoff red vodka, Thomas Henry ginger, lime

DARK N STORMY
Pampero ESP rum, Thomas Henry Ginger, lime

NEGRONI
Campari, Tanquraey gin, Martini Rosso

BRAMBLE
Tanquireay gin, Cartron Mure, sitron juice, sukker, bær

WHISKEY SOUR
Bulliet bourbon, Anguostura, sitron, sukker, eggehvite

ØL
Heineken 0.35 **89,-**
Sol 0.33 **95,-**
Weihenstephaner 0,5 **139,-**

MINERALVANN & JUICE
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite **55,-**
Ringl Eplejuice **g1/165,-fl**
Husets mineralvann **49,-**
Clausthaler **55,-**
Weihenstephaner alkoholfri **75,-**