

# The Lobby

## **FROKOSTBUFFET**

Man-Fre 07.00-10.00

Lør-Søn 08.00-11.00

145,-

## **LUNSJ**

Hver dag 11.00-15.00

### **Rekesmørbrød**

med aioli, sitron og egg  
(egg, gluten, skalldyr)

179,-

### **Beef sandwich**

(egg, gluten, sennep)

195,-

### **Caesar salat**

Kylling, bacon, krutonger, romano salat  
(egg, gluten, melk, fisk)

179,-

### **Poke bowl**

laks, mango, avokado, wakame og soya dressing  
(fisk, gluten)

189,-

### **Panert sei lobby style**

Tartar saus, erter, søtpotetfritter  
(egg, laktose, gluten, fisk)

209,-

### **Falafel burger**

Burger relish dipp, guacamole, sylteagurk, salat og søtpotet  
(gluten, egg, melk)

199,-

### **Beef burger**

Coleslaw, lønnbacon, cheddar, sylteagurk og burger-relish,  
søtpotet

(melk, gluten, egg, sennep)

209,-

### **Gresskar brownie med salt karamell is**

(egg, laktose, gluten, nøtter)

109,-

### **Noe søtt til kaffen**

Små kaker

(egg, laktose, gluten, nøtter sulfitt)

99,-

## MIDDAG

1600-2100

## FORRETT

### Kamskjell

Ristede blomkålpure, miso dressing  
(skaldyr, gluten, laktose)

179,-

### Soppsuppe

Med grønnsaker, creme fraiche, rugbrød og okse haler  
(laktose, sulfitt, gluten)

Kan bli servert som vegan og vegetar

185,-

### Antipasti

oliven, mandler, skinke og italiensk ost  
(nøtter, melk, gluten)

174,-

### Variasjon av beter

Frossen chevre ost, valnøtt dressing  
(gluten, nøtter, laktose, sulfitt)

169,-

## HOVEDRETTER

### Pannestekt skrei

Røkt potet pure, chorizo sause, og sesongens grønnsaker  
(fisk, melk, sulfitt)  
345,-

### Andebryst

Andelår croquette, appelsin glace, ristede pistasj, røbet pure,  
sesongens grønnsaker, fondant potet  
(egg, laktose, nøtter, gluten, sulfitt)  
365,-

### Lammecarré

Mynte dressing, ristede hasselnøtter, røkt chevre,  
sesongens grønnsaker, fondant pote  
(laktose, nøtter, gluten, sulfitt)  
372,-

### Entrecôte

Ristede hvitløk og tomat, bernaisesaus, french fries  
(egg, melk)  
200g 349,- / 300g 425,-

### Vegetar Lasagne

Med salat  
(laktose, egg)  
215,-

## BURGERE

### Falafel burger

Burger relish dip, guacamole, sylteagurk, salat og søtpotet  
(gluten, egg, melk)  
199,-

### Beef burger

Coleslaw, lønnbacon, cheddar, sylteagurk og burger-relish,  
søtpotet  
(melk, gluten, egg, sennep)  
209,-

## **BARNEMENY**

**Kylling, salat og pommes frites**  
(gluten, egg, melk)  
99,-

**Panert torsk**  
(gluten, fisk, egg)  
89,-

## **DESSERTER**

**Profiteroles med varm skjokoladesauce and ristede pistasj**  
(egg, gluten, nøtter, lactose)  
135,-

**Apple crumble pot med is**  
(egg, gluten, nøtter, lactose)  
135,-

## DRIKKE

### DRAFT BEER

Poretti  
0,25/72,-  
0,4/99,-

Frydenlund  
0,25/72,-  
0,5/99,-

Kronenbourg blanc  
0,25/72,-  
0,5/99,-

Brooklyn pale ale  
0,33/76,-  
0,5/99,-

Carlsberg  
0,25/72,-  
0,5/99,-

BEER BOTTLES 0,33  
E. C. Dahls Bolt IPA  
Brooklyn Defender IPA.  
Ringnes Lite  
Corona  
Somersby  
98,-

BEER BOTTLES 0,5  
Fullers London Pride.  
Fullers 1845  
Fullers black cab  
Crabbies Ginger  
125,-

### SPARKLING

Tenet Prosecco Brut  
499,-

Martini Prosecco Brut  
489,-

Cava Serra Brut  
489,-

Blanc Foussy Crèmant de Loire Grande Reserve Brut  
565,-

Truant 616 Lime Brut  
485,-

## CHAMPAGNE

Tattinger Brut Reserve  
955,-

Duval Leroy brut Reserve  
995,-

Moet & Chardon Imperial Brut  
1095,-

## HVITE VINER

Barton & guestier sancerre  
Loire, France  
608,-

Foucher Chardonnay 2019  
Loire, France  
535,-

Victor Berard Chablis  
Burgund, France  
645,-

Mezzacorona Pinot Grigio 2019  
Trentino, italia  
512,-

Granatello Bianco  
Sicilia, Italy  
489,-

Mastia Soave  
Vento, Italy  
498,-

Dreissigacker organic Riesling  
Rheinhessen, Germany  
535,-

## ROSE VIN

Vitti Negroamaro Rosato  
Puglia, Italy  
489,-

Chemin De Provence Rose  
Provence, France  
499,-

## RØDE VINER

**Cotes du Rhone Reserve Grand Veneur Rouge 2019**  
South-Rhone, France  
565,-

**Pinot Noir Bouchard Aine & Fils 2019**  
France  
545,-

**Finca De Oro**  
Rioja, Spain  
536,-

**Atorrante Malbec**  
Malbec, Argentina  
499,-

**Monile Valpolicella Ripasso 2017**  
Vento, Italy  
648,-

**Varej Barberra Piemonte**  
Piemonte, Italy  
512,-

**Barbaresco Pietro Di Campo 2016**  
Piemonte, italia  
695,-

**Buontalenti Chanti 2017**  
Toscana, Italy  
518,-

**Granatello Rosso**  
Sicilia, Italy  
489,-

**Azelia Barolo 2011**  
Piemonte, italia  
785,-

**Azelia Barolo 2013**  
Piemonte, italia  
765,-

**Amarone Pietro Dal Cero 2012**  
Lombardia, italia  
998,-

**Amarone Della Valpolicella 2015**  
Verona, italia  
785,-



## **NYHET**

- Viner produsert i Moss, Norway

### **HVIT VIN**

**Sjøbris**  
Vermentino  
545,-

### **RØDE VINER**

**Lyngsletta**  
Montepulciano  
535,-

**Skogholt**  
Merlot  
565,-

**Fjellheim**  
Merlot  
585,-

# Alkoholfritt

Sparkling  
Noseco DA Angelo Taurini  
225,-

Apple & Williams pear  
245,-

Hvitvin  
Vintense Chardonnay  
245,-

Rødvin  
Moruj Cabernet Sauvignon  
265,-

Øl  
Brooklyn Special effects  
Munkholm  
49,-

Askim Cider  
Med smak av eple 0,7  
Med smak av pære 0,7  
Med smak av fersken 0,7  
119,-

## Mineralvann

Pepsi max  
Pepsi  
Solo  
Eplemost  
7 up free  
Farris Blå  
Mozell Eple & Drue  
48,-