

The Lobby

FROKOST BUFFET

Man-fre 07.00-10.00
Lør-søn 08.00-11.00

LUNSJ

Hver dag 12.00-15.00

«Lobby»smørbrød

«pulled» biff servert med tomat-relish,
toast & pommes frites
(egg, sulfitt, gluten)
195,-

Røkt torskesuppe

sjømat, grønnsaker Julienne & urteolje
servert med toast
(fisk, skalldyr, laktose, sulfitt, gluten)
189,-

Rekesmørbrød

med reker, aioli, sitron & egg
(skalldyr, egg, gluten)
185,-

Sprø Tofu-nudler

med Wakame, vårløk, agurk, soyasaus & sesamfrø
(gluten)
189,-

Blåskjell

med Aioli & french fries
(skalldyr, egg, laktose, sulfitt)
234,-

Cæsar salat

kylling, bacon, krutonger & romano salat
(fisk, melk, egg, gluten)
185,-

Elgburger

servert med sennepdipp, syltet kantarell,
cheddar, lønnebacon & pommes frites
(gluten, egg, sennep, melk)
229,-

Beef burger

servert med coleslaw, lønnebacon, cheddar,
sylteagurk, burger-relish & søtpotet
(melk, egg, sennep, gluten)
209,-

MIDDAG
16.00-21.00

FORRETTER

Ferske kamskjell fra Frøya
pharmaskinke Julienne servert med pære, myntepuré
og brent smørsaus
(bløtdyr, laktose)
260,-

Benmarg med hjortetartar
kantarell emulsjon, eggeplomme & trøffel kaviar
(egg, sulfitt)
199,-

Carelian kaviar fra North Carelia vanndistrikt
(15 g) premium kaviar
med toast & creme fraiche
(gluten, fisk, laktose)
549,-

Antipasti
oliven, mandler, skinke & italiensk ost
(nøtter, melk, gluten)
174,-

Søtpotet med mozarella Croquette
ristet gresskarpurée- & ristetløk
(egg, laktose, sulfitt, gluten)
165,-

Røkt torskesuppe fra Raudeberg,
sjømat grønnsaker Julienne & urteolje, servert med toast
(fisk, skalldyr, laktose, sulfitt, gluten)
189,-

HOVEDRETTER

Elg indrefilet fra Trøndelag Nasjonalpark
med plompepurée, trøffelkaviar, sesongens grønnsaker
& servert med rødvinsaus & små poteter
(sulfitt)
395,-

Lammeskank
ristet løk & sesongens grønnsaker
servert med ripssaus & røkt potetpurée
(laktose sulfitt)
325,-

Pannestekt breiflabb fra Træna
servert med safran beurre blanc saus, stekte pinjekjerner,
skinke chip, sesongens grønnsaker og små poteter
(fisk, nøtter, laktose, sulfitt)
345,-

Elgburger
servert med sennepsdipp, syltet kantarell,
cheddar, lønnebacon & pommes frites
(gluten, egg, sennep, melk)
229,-

Beef burger
servert med coleslaw, lønnebacon, cheddar,
sylteagurk, burger-relish & søtpotet
(melk, egg, sennep, gluten)
209,-

Blåskjell
servert med Aioli & french fries
(skalldyr, egg, laktose, sulfitt)
234,-

Entrecote fra Trøndelag
servert med sesongens grønnsaker & små poteter
(sulfitt, laktose)
369,- / 200 gram 445,- / 300 gram

Omaha entrecote
serveres med sesongens grønnsaker & små poteter
(sulfitt, laktose)
485,- / 200 gram 585,- / 300 gram

DESSERTER

Mille-feuille
med sorbet og bær
(egg, nøtter, laktose, gluten)
130,-

Bakt chokolade Ganache
serveres med iskrem og havtorn bær
(egg, nøtter, laktose)
125,-

Tiramisu
(egg, laktose, spor av nøtter, gluten)
119,-

DRIKKE

DRAFT BEER

Frydenlund

0,25/72,-

0,5/99,-

Frydenlund Juicy IPA

0,25/76,-

0,5/105,-

Poretti Luppoli 4

0,25/75,-

0,4/99,-

Kronenbourg blanc

0,25/79,-

0,5/108,-

Brooklyn The stone wall inn IPA

0,33/87,-

0,5/110,-

BEER BOTTLES 0,33

E. C. Dahls lamo wit (hveteøl)

Ringnes Lite

Corona

Somersby

Crabbies Ginger

105,-

BEER BOTTLES 0,5

Fullers London Pride.

Fullers 1845

Fullers black cab

135,-

SPARKLING

Tenet Prosecco Brut 545,- Cava Serra Brut 499,-

Chateau Martinolles Cremant de Limoux Brut

595,-

CHAMPAGNE

Tattinger Brut Reserve

995,-

Ployez Jacquemart Quality Brut

1095,-

Moet & Chardon Imperial Brut

1125,-

ROSE VIN

Vitti Negroamaro Rosato
Puglia, Italy
489,-

Chemin De Provence Rose
Provence, France
499,-

HVITE VINER

Barton & guestier sancerre
Loire, Frankrike
695,-

Foucher Chardonnay 2019
Loire, Frankrike
539,-

Pillot Bourgogne Chardonnay* 2018
Burgund, Frankrike
795,-

Chassagne Montrachet Chardonnay* 2018
Burgund, Frankrike
959,-

Pillot Chassagne vide Bourse 1 er Cru* 2018
Burgund, Frankrike
1069,-

Victor Berard Chablis
Burgund, Frankrike
725,-

Mezzacorona Pinot Grigio 2019
Trentino, italia
545,-

Granatello Bianco
Sicilia, Italia
499,-

I Frati Lugana Doc
Lombardia, italia
725,-

Mastia Soave
Vento, Italia
535,-

Dreissigacker organic Riesling
Rheinhessen, Tyskland
565,-

RØDE VINER

Cotes du Rhone Reserve Grand Veneur Rouge 2019
South-Rhone, Frankrike
595,-

Vidal - Fleury Cotes Du Rhone 2017
Rhone, Frankrike
792,-

Pinot Noir Bouchard Aine & Fils 2019
Bourgogne, Frankrike
585,-

Beaune Greves 1 er Cru 2016
Burgund, Frankrike
959,-

Chateau Dudon Reserve de la Cava 2004
Bordeaux, Frankrike
825,-

Chateau Croix De Labrie Saint Emilion Grand Cru
Bordeaux, Frankrike
1795,-

Finca De Oro
Rioja, Spania
576,-

Atorrante Malbec
Malbec, Argentina
542,-

Monile Valpolicella Ripasso 2017
Vento, Italia
695,-

Varej Barberra Piemonte
Piemonte, Italia
569,-

Barbaresco Pietro Di Campo 2016
Piemonte, italia
795,-

Buontalenti Chanti 2017
Toscana, Italia
592,-

Granatello Rosso
Sicilia, Italia
499,-

Azelia Barolo 2011
Piemonte, italia
895,-

Azelia Barolo 2013
Piemonte, italia
875,-

Ronchedone Vino Rosso - CadeiFrati
Lombardia, italia
725,-

Amarone Pietro Dal Cero 2012
Lombardia, italia
1126,-

Amarone Della Valpolicella 2015
Verona, italia
865,-

NYHET

- Viner produsert i Moss, Norway

HVIT VIN

Sjøbris
Vermentino
565,-

RØDE VINER

Lyngsletta
Montepulciano
555,-

Skogholt
Merlot
585,-

Fjellheim
Merlot
605,-

Alkoholfritt

Sparkling

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,-