

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)
209,-

Røkt torskesuppe

sjømat, grønnsaker Julienne & urteolje
servert med toast
(fisk, skalldyr, laktose, sulfitt, gluten)
219,-

Rekesmørbrød

med reker, aioli, sitron & egg
(skalldyr, egg, gluten)
199,-

Sprø Tofu-nudler

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

Blåskjell

med Aioli & french fries
(skalldyr, egg, laktose, sulfitt)
239,-

Cæsar salat

kylling, bacon, krutonger & romano salat
(fisk, melk, egg, gluten)
198,-

Elgburger

servert med sennepsdipp, syltet kantarell,
cheddar, lønnebacon & pommes frites
(gluten, egg, sennep, melk)
249,-

Beef burger

servert med coleslaw, lønnebacon, cheddar,
sylteagurk, burger-relish & pommes frites
(melk, egg, sennep, gluten)
239,-

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)
219,-

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)
199,-

Søtpotet med mozarella Croquette
ristet gresskarpurée- & ristetløk
(egg, laktose, sulfitt, gluten)
195,-

Røkt torskesuppe fra Raudeberg,
sjømat grønnsaker Julienne & urteolje, servert med toast
(fisk, skalldyr, laktose, sulfitt, gluten)
219,-

HOVEDRETTER

Elg indrefilet fra Trøndelag Nasjonalpark
med plompepurée, trøffelskaviar, sesongens grønnsaker
& servert med rødvinsaus & små poteter
(sulfitt)
485,-

Lammeskank
ristet løk & sesongens grønnsaker
servert med ripssaus & røkt potetpurée
(laktose sulfitt)
345,-

Pannestekt breiflabb fra Træna

servert med safran beurre blanc saus, stekte pinjekjerner,
skinke chip, sesongens grønnsaker og små poteter
(fisk, nøtter, laktose, sulfitt)
375,-

Elgburger

servert med sennepsdipp, syltet kantarell,
cheddar, lønnebacon & pommes frites
(gluten, egg, sennep, melk)
249,-

Beef burger

servert med coleslaw, lønnebacon, cheddar,
sylteagurk, burger-relish & pommes frites
(melk, egg, sennep, gluten)
239,-

Blåskjell

servert med Aioli & french fries
(skalldyr, egg, laktose, sulfitt)
239,-

Entrecote fra Trøndelag

servert med sesongens grønnsaker & små poteter
(sulfitt, laktose)
389,- / 200 gram 465,- / 300 gram

Omaha entrecote

serveres med sesongens grønnsaker & små poteter
(sulfitt, laktose)
498,- / 200 gram 598,- / 300 gram

DESSERTER

Mille-feuille

med sorbet og bær
(egg, nøtter, laktose, gluten)
145,-

Bakt sjokolade Ganache

serveres med iskrem og havtorn bær
(egg, nøtter, laktose)
135,-

Tiramisu

(egg, laktose, spor av nøtter, gluten)
129,-

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

0,33/89,-

0,5/112,-

BEER BOTTLES 0,33

E. C. Dahls lamo wit (hveteøl)

Ringnes Lite

Corona

Somersby

Crabbies Ginger

108,-

BEER BOTTLES 0,5

Fullers London Pride.

Fullers 1845

Fullers black cab

138,-

SPARKLING

Tenet Prosecco Brut 565,- Cava Serra Brut 525,-

Chateau Martinolles Cremant de Limoux Brut

615,-

CHAMPAGNE

Tatinger Brut Reserve

1095,-

Ployez Jacquemart Quality Brut

1195,-

Moet & Chardon Imperial Brut

1225,-

ROSE VIN

Vitti Negroamaro Rosato
Puglia, Italy
489,-

Chemin De Provence Rose
Provence, France
499,-

HVITE VINER

Barton & guestier sancerre
Loire, Frankrike
725,-

Foucher Chardonnay 2019
Loire, Frankrike
559,-

Pillot Bourgogne Chardonnay* 2018
Burgund, Frankrike
825,-

Chassagne Montrachet Chardonnay* 2018
Burgund, Frankrike
979,-

Pillot Chassagne vide Bourse 1 er Cru* 2018
Burgund, Frankrike
1089,-

Victor Berard Chablis
Burgund, Frankrike
745,-

Mezzacorona Pinot Grigio 2019
Trentino, italia
565,-

Granatello Bianco
Sicilia, Italia
499,-

I Frati Lugana Doc
Lombardia, italia
745,-

Mastia Soave
Vento, Italia
555,-

Dreissigacker organic Riesling
Rheinhessen, Tyskland
585,-

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
979,-

Chateau Dudon Reserve de la Cava 2004
Bordeaux, Frankrike
845,-

Chateau Croix De Labrie Saint Emilion Grand Cru
Bordeaux, Frankrike
1815,-

Finca De Oro
Rioja, Spania
596,-

Atorrante Malbec
Malbec, Argentina
562,-

Monile Valpolicella Ripasso 2017
Vento, Italia
725,-

Varej Barberra Piemonte
Piemonte, Italia
589,-

Barbaresco Pietro Di Campo 2016
Piemonte, italia
825,-

Buontalenti Chanti 2017
Toscana, Italia
612,-

Granatello Rosso
Sicilia, Italia
499,-

Azelia Barolo 2011
Piemonte, italia
965,-

Azelia Barolo 2013
Piemonte, italia
925,-

Ronchedone Vino Rosso - CadeiFrati
Lombardia, italia
745,-

Amarone Pietro Dal Cero 2012
Lombardia, italia
1166,-

Amarone Della Valpolicella 2015
Verona, italia
885,-

NYHET

- Viner produsert i Moss, Norway

HVIT VIN

Sjøbris
Vermentino
585,-

RØDE VINER

Lyngsletta
Montepulciano
575,-

Skogholt
Merlot
605,-

Fjellheim
Merlot
625,-

Alkoholfritt

Sparkling

Apple & Williams pear
265,-

Hvitvin
Vintense Chardonnay
265,-

Rødvin
Moruj Cabernet Sauvignon
285,-

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
49,-