



## **FROKOST**

### **BUFFET**

Man-fre 07.00-10.00

Lør-søn 08.00-11.00

## **LUNSJ**

Hver dag 12.00-16.00

### **Rekesmørbrød**

Servert med reker, aioli, sitron & egg

(skalldyr, egg, gluten)

212,-

### **Blåskjell**

Aioli, french fries

(egg, laktose, skalldyr, sulfitt)

279,-

### **Fish and Chips**

Sei og french fries, erterpure, aioli, tartar sauce

(egg, fisk, gluten)

269,-

### **Cæsar salat**

Servert med kylling, bacon, krutonger & romano salat

(fisk, melk, egg, gluten)

212,-

### **Chevre salat with Prosciutto Crudo**

Chevre ost, italiensk skinke, valnøtter, granateple,

appelsin vinaigrette, druer

(laktose, gluten, nøtter)

239,-

### **Gnocchi al Tartufo**

Servert med steinsopp, trøfler og gorgonzolasaus

(egg, laktose, sulfitt)

249,-

### **Antipasto**

Oliven, italienske skinker og italienske oster,  
grissini og grillet artisjokk.

(egg, laktose, melk, gluten, nøtter)

239,-

### **Beef burger**

Servert med coleslaw, lønnebacon, cheddar,  
sylteagurk, burger-relish & french fries

(melk, egg, sennep, gluten)

269,-

## **MIDDAG**

**16.00-21.00**

## **FORRETTER**

### **Chevre salat with Prosciutto Crudo**

Chevre ost, italiensk skinke, valnøtter, granateple,  
appelsinvinaigrette, druer

(laktose, gluten, nøtter)

179,-

### **Antipasto**

Oliven, italienske skinker og italienske oster,  
grissini og grillet artisjokk.

(egg, laktose, melk, gluten, nøtter)

239,-

**Burrata di bufala**

Servert med tomat, ruccola salat og balsamico marinade  
(laktose)  
189,-

**Gamberoni servert med brød og aioli**

Sitronkaviar, grillet sitron  
(egg, laktose, gluten, skaldyr)  
182,-

**HOVEDRETTER**

**Pannestekt fjellørret**

Med ertepure, amandine poteter, hollandaise saus og sesongens grønnsaker  
(egg, fisk, laktose, sulfitt)  
395,-

**Blåskjell**

Aioli, french fries  
(egg, laktose, skaldyr, sulfitt)  
279,-

**Pasta Tagliatelle med okse indrefilet og trøffelsaus**

(egg, laktose, gluten, sulfitt)  
278,-

### **Surf and turf**

Indrefilet av okse , tigerreker, amandine poteter,  
sesongens grønnsaker og Bearnaisesaus  
(egg, laktose, skalldyr)

**405,-**

### **Omaha entrecote**

Servert med sesongens grønnsaker & pommes anna  
(sulfitt, laktose)

498,- / 200 gram    598,- / 300 gram

### **Beef burger**

Servert med coleslaw, lønnebacon, cheddar,  
sylteagurk, burger-relish & french fries  
(melk, egg, sennep, gluten)

**269,-**

### **Kylling Milanese**

Servert med tomat, ruccola salat, parmesan og trøffel  
(egg, laktose, gluten)

**298,-**

### **Gnocchi al Tartufo**

Servert med steinsopp, trøfler og gorgonzolasaus  
(egg, laktose, sulfitt)

**249,-**

## **BARNEMENY**

### **Toast med ost og skinke**

Servert med french fries

(egg, laktose, gluten)

**99,-**

**Barneburger med cheddar**

Servert med french fries

(egg, gluten, laktose)

**119,-**

**Fish and Chips**

Sei og french fries, erterpure, aioli, tartarsaus

(egg, fisk, gluten)

**119,-**

## DESSERTER

**Gelato servert med jordbær og biscotti**

(egg, gluten, laktose, nøtter)

**129,-**

**Crema Catalana**

(laktose, egg)

**135,-**

**Sjokoladefondant med is**

(laktose, gluten, egg, nøtter)

**135,-**

## DRIKKE

### DRAFT BEER

#### **Frydenlund**

0,25/72,-

0,5/105,-

#### **Frydenlund juicy IPA**

0,25/76,-

0,5/115,-

#### **Poretti Luppoli 4**

0,4/105,-

#### **Kronenbourg blanc**

0,25/79,-

0,5/115,-

#### **Brooklyn IPA**

0,33/87,-

0,5/115,-

### **BEER BOTTLES 0,33**

Ringnes Lite

Corona

Somersby

Crabbies Ginger

**108,-**

### **BEER BOTTLES 0,5**

Fullers London Pride.

Fullers 1845

Fullers black cab

**138,-**

Øl

**Brooklyn Special Effects**

**Munkholm**

**52,-**

## Mineralvann

**Pepsi max**

**Pepsi  
Solo  
Eplemost  
7 up free  
Farris Blå  
52,-**

## **HVITE VINER**

**Barton & guestier sancerre**  
Loire, Frankrike  
**765,-**

**Foucher Chardonnay 2019**  
Loire, Frankrike  
**575,-**

**Pillot Bourgogne Chardonnay\* 2018**  
Burgund, Frankrike  
**855,-**

**Chassagne Montrachet Chardonnay\* 2018**  
Burgund, Frankrike  
**989,-**

**Pillot Chassagne vide Bourse 1 er Cru\* 2018**  
Burgund, Frankrike  
**1125,-**

**Victor Berard Chablis**  
Burgund, Frankrike  
**769,-**

**Mezzacorona Pinot Grigio 2019**  
Trentino, italia  
**585,-**

**Granatello Bianco**  
Sicilia, Italia  
**515,-**

**I Frati Lugana Doc**  
Lombardia, italia  
**765,-**



**Mastia Soave**

Vento, Italia

**585,-**

**Dreissigacker organic Riesling**

Rheinhessen, Tyskland

**599,-**

**Terra Montosa Georg Breuer Riesling 2017**

Rheingau, Germany

**1152,-**

**Albariño 2019**

Galicia – Spain

**720,-**

**ROSE VIN**

**Vitti Negroamaro Rosato**

Puglia, Italy

**515,-**

**Chemin De Provence Rose**

Provence, France

**539,-**

**SPARKLING**

**Tenet Prosecco Brut 595,- Cava Serra Brut 565,-**

**Chateau Martinolles Cremant de Limoux Brut**

**615,-**

## CHAMPAGNE

**Taittinger Brut Reserve**  
**1095,-**

**Ployez Jacquemart Quality Brut**  
**1195,-**

**Moet & Chardon Imperial Brut**  
**1225,-**

## RØDE VINER

**Cotes du Rhone Reserve Grand Veneur Rouge 2019**  
South-Rhone, Frankrike  
**645,-**

**Vidal – Fleury Cotes Du Rhone 2017**

Rhone, Frankrike  
**798,-**

**Pinot Noir Bouchard Aine & Fils 2019**  
Bourgogne, Frankrike  
**625,-**

**Chateau Dudon Reserve de la Cava 2004**  
Bordeaux, Frankrike  
**865,-**

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

**Renwood Old Wine zinfandel**  
Amador County, California  
**789,-**

**Baron de Ley Reserva 2017**  
Rioja, Spania  
**765,-**

**Terrazas de los Andes Malbec**  
Mendoza, Argentina  
**620,-**

**Monile Valpolicella Ripasso 2017**  
Vento, Italia  
**785,-**

**Varej Barbera Piemonte**  
Piemonte, Italia  
**615,-**

**Barbaresco Pietro Di Campo 2016**  
Piemonte, italia  
**865,-**

**Buontalenti Chanti 2017**  
Toscana, Italia  
**645,-**

**Granatello Rosso**  
Sicilia, Italia  
**515,-**

**Château Ksara 2015**

Libanon,  
**895,-**

**Azelia Barolo 2011**

Piemonte, italia  
**985,-**

**Azelia Barolo 2013**

Piemonte, italia  
**945,-**

**Ronchedone Vino Rosso – CadeiFrat**

Lombardia, italia  
**765,-**

**Amarone Pietro Dal Cero 2012**

Lombardia, italia  
**1178,-**

**Amarone Della Valpolicella 2015**

Verona, italia  
**925,-**

## Alkoholfritt

Hvitvin

**Vintense Chardonnay**

**265,-**

Rødvin

**Moruj Cabernet Sauvignon**

**285,-**