



Alle våre kjøtt og fiskeretter lages i en
kullfyrt Josper grill som sørger for nøyaktig
temperaturkontroll og bedre steke kvalitet

FROKOST BUFFET

Ukedager Kl. 07.00-10.00

Helger Kl. 08.00-11.00

LUNSJ

Hver dag 12.00-16.00

Rekesmørbrød

Servert med reker, aioli, sitron & egg
(skalldyr, egg, gluten)

219,-

Lasagne

Servert med grillet focaccia og salat.
(laktose, gluten, egg)

279,-

Cajun kyllingalat

Servert med serranochips,
krutonger og paprikasaus
(laktose, gluten)

285,-

Gresskarsuppe

Servert med kamskjell, ristede gresskarfrø og krutonger
(laktose, gluten, skalldyr og bløtdyr)

239,-

Roastbiff Sandwich

Servert med løk, tomater, sennepsaus, sylteagurk og friterte poteter.
(laktose, gluten, egg, sennep)

249,-

The Lobby Steak house burger

Servert med salat,
tomat og kantarellssaus, friterte poteter
(gluten, laktose)

289,-

MIDDAG

16.00-21.00

FORRETTER

Gresskarsuppe

Servert med kamskjell, ristede gresskarfrø og krutonger
(laktose, gluten, skalldyr og bløtdyr)
189,-

Dåhjort carpaccio

servert med ristede hasselnøtter, krutonger og salat,
svart løkemulsjon og yoghurttemulsjon
(gluten, laktose, egg, nøtter)
199,-

Beter tartar

servert med yoghurttemulsjon, hasselnøtter og chevre
Allergener: (laktose, egg, nøtter)
175,-

HOVEDRETTER

Stekt kveite

Servert med ovnsbakt gjærsaus, jordskokkpure, sesongens grønnsaker og ovnsbakte poteter.
(fisk, laktose)
425,-

Confitert Andelår

Servert med croquette, sherrysaus, sesongens grønnsaker og gratinerte poteter.
(sulfitt, laktose, gluten, egg)
379,-

Lammecarré

Servert med kantarellsauce, sesongens grønnsaker, hasselnøtter og ovnsbakte poteter.
(laktose, sulfitt)
475,-

Tahinimarinert sellerirotstek

Servert med ovnsbakt gjærsause, jordskokkpure, hasselnøtter, svart løkemulsjon
(laktose, egg, nøtter)
295,-

Ribbetallerken «Lobby style»

Servert med syltet rød og hvit spisskål, rotmospure, tyttebærsaus, ovnsbakte poteter.
(Laktose, sulfitt)
398,-

The Lobby Steak house burger

Servert med salat, tomat og kantarellsauce, friterte poteter
(gluten, laktose)
289,-

Entrecôte

Servert med sesongens grønnsaker, grillede Jack poteter, jordskokkpure og rødvinsaus
(Laktose, sulfitt)
459,-

BARNEMENY

Alle retter kan halveres til halv pris.

Toast med ost og skinke
Servert med french fries
(egg, laktose, gluten)
99,-

Barneburger med cheddar
Servert med french fries
(egg, gluten, laktose)
119,-

DESSERTER

Riskrem med honeycomb
Servert med ristede mandler og rød sherrykompott
(laktose, nøtter)
129,-

«Irenas» sjokoladecake
Servert med pistasjcrumble, og yoghurt is.
(gluten, laktose, egg)
149,-

Gresskarbrownie
Servert med karamellisert popcorn og saltet karamellis
(egg, laktose, gluten, nøtter)
139,-

DRIKKE

DRAFT BEER

Frydenlund

0,25/79,-

0,5/115,-

Frydenlund juicy IPA

0,25/82,-

0,5/119,-

Poretti Luppoli 4

0,4/115,-

Kronenbourg blanc

0,25/82,-

0,5/119,-

Brooklyn IPA

0,33/87,-

0,5/119,-

BEER BOTTLES 0,33

Ringnes Lite

Corona

Somersby

Crabbies Ginger

109,-

BEER BOTTLES 0,5

Fullers London Pride.

Fullers 1845

Fullers black cab

139,-

Ø1

Brooklyn Special Effects

Munkholm

52,-

Mineralvann

Pepsi max

Pepsi

Solo

Eplemost

7-up free

Farris Blå

52,-

HVITE VINER

Domaine La Barbotaine Sancerre
Loire, Frankrike
809,- / *Glass 178,-*

Fernad & Laurent Pillot Bourgogne Chardonnay* 2019
Burgund, Frankrike
899,-

Pillot Chassagne vide Bourse 1 er Cru* 2018
Burgund, Frankrike
1195,-

Madame Vve Point Chablis
Burgund, Frankrike
865,- / *Glass 185,-*

Mezzacorona Pinot Grigio 2021
Trentino, italia
615,- / *Glass 129,-*

Granatello Bianco
Sicilia, Italia
595,- / *Glass 128,-*

I Frati Lugana Doc
Lombardia, italia
815,-

Dreissigacker organic Riesling
Rheinhessen, Tyskland
695,- / *Glass 149,-*

Terra Montosa Georg Breuer Riesling 2017
Rheingau, Germany
1187,-

Casa Albali Ssuvignon Blanc
Valdepenas, Spania
649,-

ROSE VIN

Vitti Negroamaro Rosato
Puglia, Italia
595,-

Chemin De Provence Rose
Provence, France
615,- / *Glass 129,-*

Rosa dei Frati Riviera
Lombardia, Italia
695,-

SPARKLING

Tenet Prosecco Brut
659,- / *Glass 129,-*

Cava Serra Brut
615,-

Chateau Martinolles Cremant de Limoux Brut
685,-

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Reserve
1195,- / *Glass 199,-*

Ployez Jacquemart Quality Brut
1295,-

Moet & Chardon Imperial Brut
1365,-

RØDE VINER

Cotes du Rhone Reserve Grand Veneur Rouge 2020
South-Rhone, Frankrike
675,- / Glass 148,-

Gabriel Meffre Crozes-Hermitage 2019
Rhone, Frankrike
895,-

Pinot Noir Bouchard Aine & Fils 2020
Bourgogne, Frankrike
658,- / Glass 146,-

Chateau Dudon Reserve de la Cava 2004
Bordeaux, Frankrike
895,-

Chateau Croix De Labrie Saint Emilion Grand Cru 2014
Bordeaux, Frankrike
1865,-

Renwood Old Wine Zinfandel
Amador County, California
815,-

Baron de Ley Reserva 2017
Rioja, Spania
795,-

Terrazas de los Andes Malbec 2019
Mendoza, Argentina
675,-

Monile Valpolicella Ripasso 2019
Vento, Italia
845,- / Glass 179,-

Varej Barberra Piemonte
Piemonte, Italia
668,-

Barbaresco Pietro Di Campo 2015
Piemonte, Italia
895,-

Buontalenti Chianti 2017
Toscana, Italia
685,-

Granatello Rosso
Sicilia, Italia
595,- / Glass 128,-

Château Ksara 2017
Libanon,
925,-

Azelia Barolo 2011
Piemonte, Italia
1095,-

Azelia Barolo 2013
Piemonte, Italia
1045,-

Ronchedone Vino Rosso - Cá dei Frati
Lombardia, Italia
825,-

Amarone Pietro Dal Cero 2012
Lombardia, Italia
1225,-

Amarone Della Valpolicella 2015
Verona, Italia
995,-

Alkoholfritt

Hvitvin
Vintense Chardonnay
265,-

Rødvin
Moruj Cabernet Sauvignon
285,-