


HOLMENKOLLEN PARK | BISTRO & BAR

På vår nye bistro kan du velge fra en rikholdig meny tuftet på norske og nordiske råvarer. Her kan du oppleve tradisjonelle matretter presentert på en moderne måte, og få et lite avbrekk fra hverdagen i vakre omgivelser. På Holmenkollen Park Bistro & Bar er du hjertelig velkommen uansett om du ønsker å nyte et bedre måltid, eller om du bare ønsker å hygge deg med noe godt å drikke.



FORRETTER / STARTERS

TORSK/LAKS/DILL F M SU HV 225

Klassisk fiskesuppe, servert med biter av torsk og laks, servert med ristet loff og sitrus-aioli

Classic fish soup with cod and salmon. Served with toast and citrus aioli

KVEITE/REDDIK/EGG E F SN SU HV 225

Røkt og gravet kveite servert med syltet reddik, luftig majones og italiensk flatbrød

Smoked and cured halibut with pickled radish, fluffy mayonnaise and Italian bread

SØTPOTET/HASSELNØTT/RØMME HA M 175

Saltbakt søtpotet med syrnet rømme og ristede hasselnøtter

Salt-baked sweet potato with sour cream and toasted hazelnuts

BETER/VALNØTT/FØNIX M SU 175

Carpaccio på gule beter, Fønix blåmuggost fra Stavanger ysteri mousse, rucola, ristede valnøtter & en rødvin-balsamico reduksjon

Carpaccio of yellow beets, Fønix blue cheese mousse from Stavanger, arugula, toasted walnuts & a red wine balsamic reduction

BRØD / SMØR / SALT E M HV RY

Alle gjester får servert to typer brød med hjemmelaget smør og majones tilsatt salt og urter.

We serve all our guests two types of bread with homemade butter and mayonnaise added with salt and herbs.

E Egg F Fisk HA Hasselnøtter M Melk SN Sennep SU Sulfitter HV Hvete RY Rug

Matallergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg.
Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms



HOVEDRETTER / MAINS



LAKS/ROMANESCO/FLØTE **F M SU** 425

Ovnsbakt laksefilet servert med dampet mandelpotet, romanesco, regnbue gulrøtter, vårløk & kremet smør saus

Oven-baked salmon fillet served with steamed almond potatoes, romanesco, rainbow carrots, spring onions & creamy butter sauce

HJORT/TRØFFEL/SOPP **M SN SU** 465

Grillet hjortemørbrad, variasjon på sopp, sprø bacon, potetkrem lagd med brunet smør serveres med vilt sju saus & Vintertrøffel

Grilled venison rumb steak, mushrooms, crispy bacon, potato cream made with brown butter served with venison gravy sauce & winter truffle

STORFE/CHEDDAR/LØK **E M SN SU HV** 285

170 grams storfe burger, servert med salat, røkt aioli, karamellisert løk, sylteagurk, brioche brød og pommes frites

170 gram beef burger, served with salad, smoked aioli, caramelized onions, pickles, brioche bread and french fries

RISOTTO/SOPP/TRØFFEL **M SU** 265

Vinterrisotto med trøffel pure & variasjon på skogsopp

Winter risotto with truffle puree & variation on wild mushrooms

NATURLIG BURGER/SOPP/AIOLI **SN SU HV** 285

Vegetarisk 'naturlig burger' emne serveres med sweet chili aioli, variasjon på sopp, sylteagurk, pretzel brød og pommes frites

Vegetarian 'natural burger' served with sweet chili aioli, a variety of mushrooms, pickles, pretzel bread and French fries.



E Egg **F** Fisk **M** Melk **SN** Sennep **SU** Sulffitter **HV** Hvete

Matallergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg.
Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms

DESSERTER / DESSERT

SITRON/BRINGEBÆR/PASJON **E MA M HV** 155
Sitron terte med Bringebær og pasjon gelé

Lemon tarte with raspberry and passion fruits gelé

SJOKOLADE/HASSELNØTTER/KARAMELL **E HA M** 185
Frosne sjokoladecremeux med brent hasselnøtter og karamelgasj

Frozen chocolate parfait with burn hazelnuts and caramel ganache

OSTETRALLE **M HV RY** 255
Et utvalg av skandinaviske oster, kvedemarmelade og Bornholm kjeks.

An assortment of Scandinavian cheeses, quince marmelade and crackers

E Egg **MA** Mandler **HA** Hasselnøtter **M** Melk **HV** Hvete **RY** Rug

Matallergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg.
Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms