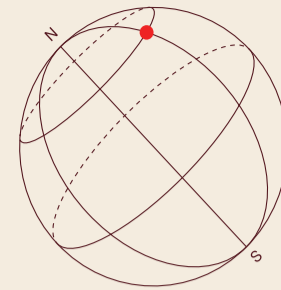


# Meny

## À la carte



10 KM		10 KM		10 KM	
● DRIKKE		● DRIKKE		● MAT	
Alkoholfritt og mocktails		Utvalgte viner og musserende		Litt større retter	
	GLASS FLASKE	BOBLER	GLASS FLASKE	Entrecôte & estragon	
<b>Mineralvann &amp; soda</b>		<b>Ayala Brut Majeur</b>	<b>194,-</b> <b>1145,-</b>	Grillet entrecote av norsk ungfe med estragonemulsjon, rødvinnsaus, brokkolini, saltbakte mandler, chilimajones og pommes frites. <b>415,-</b>	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Fever Tree	<b>69,-</b>	France, Champagne		<b>Lam &amp; rødvin</b>	
<b>Eplemost</b>		<b>Mionetto Prosecco Brut DOC</b>	<b>129,-</b> <b>755,-</b>	Bog av lofotlam kokt i rødvin med urter og kraft, servert med gratinert gulløye-krem og bakte rotfrukter. <b>285,-</b>	
100% norsk eplejuice 0,33 L	<b>125,-</b>	Italy, Veneto		<b>Ribbe &amp; shitake</b>	
<b>Virgin Spritz</b>		HVITVIN		Ramen med braisert ribbe, stekt shitake, nudler, vårløk, soyamarinert egg, sesamfrø, chili og bønneskudd. <b>305,-</b>	
Mionetto Aperitivo alkoholfri, soda, alkoholfri prosecco	<b>100,-</b>	<b>Galathea Bianco</b>	<b>135,-</b> <b>655,-</b>	<b>Fisk &amp; skalldyr</b>	
		Italy, Other		Fiskesuppe med kamskjell, kongekrabbe, posjert laks, kveite, breiflabb, blåskjell, asparges, korianderspiser og blåskjell-velouté. <b>375,-</b>	
<b>Mack Isbjørn Lite</b>		<b>Les Grès Chardonnay /Viognier</b>	<b>147,-</b> <b>720,-</b>	<b>Kylling &amp; parmesan</b>	
Alkoholfritt øl 0,3 L Glutenfri	<b>93,-</b>	France, Languedoc-Roussillon		Romanosalat med parmesandressing, kyllingbryst, bacon, krutonger og parmesan. <b>245,-</b>	
<b>Mionetto Musserende 0%</b>		<b>Georg Breuer Charmes Riesling</b>	<b>178,-</b> <b>875,-</b>	<b>Storfe &amp; brioche</b>	
Italy, Veneto	<b>102,-</b> <b>495,-</b>	Germany, Rheingau		Norsk storfeburger med løkmarmelade, sylteagurk, tomater, ost, tørrsaltet bacon i brioche. Pommes frites, chipotlemajones og ketchup. <b>285,-</b>	
● MAT		RØDVIN		● DRIKKE	
Snacks & småretter		<b>Galathea Rosso</b>	<b>135,-</b> <b>655,-</b>	Utvalgt øl	
<b>Potet &amp; trøffel</b>		Italy, Other		<b>Mack Pilsnerøl 0,4 L</b>	
Potet-trøffelchips servert med rømmedip tilsmakt gressløk.	<b>70,-</b>	<b>Les Pierres Dorées Pinot Noir (Organic)</b>	<b>141,-</b> <b>690,-</b>	Øl på tapp <b>125,-</b>	
		France, Languedoc-Roussillon		<b>Nitro IPA 0,3 L</b>	
<b>Oliven &amp; urter</b>		<b>Gnarly Head Old Vine Zinfandel</b>	<b>174,-</b> <b>855,-</b>	Øl på tapp <b>140,-</b>	
Urtemarinerte grønne oliven med olivenolje og hvitløk.	<b>68,-</b>	USA, California		<b>Mack Isbjørn Lite 0,33 L</b>	
<b>Mandler &amp; rosmarin</b>		● MAT		Glutenfri øl på flaske <b>139,-</b>	
Saltbakte Marconamandler med rosmarin.	<b>65,-</b>	Søte retter		<b>Sol 0,33 L</b>	
<b>Tørrfisk &amp; rømme</b>		<b>Sjokolade &amp; hasselnøtter</b>		Øl på flaske <b>132,-</b>	
Tørrfiskchips med rømme fra Røros, tilsmakt sitron og gressløk.	<b>75,-</b>	Melkesjokolademousse med ganache, karamellfudge og hasselnøttpraline. <b>115,-</b>		<b>Kronenbourg 1664 Blanc 0,33 L</b>	
<b>Nyr &amp; reinsdyr</b>		<b>Bringebær &amp; vanilje</b>		Øl på flaske <b>149,-</b>	
Tynnbrød med Nyr, mozzarella, speket reinsdyrhjerte, syltet rødløk, estragonmajones, vårløk og revet Holtefjell XO.	<b>168,-</b>	Bringebærterte med vaniljekrem og hvit sjokolade, stekt hvit sjokolade og bringebærcoulis. <b>120,-</b>		● DRIKKE	
<b>Ost &amp; laks</b>		<b>Blåbær &amp; kremost</b>		Varme drikker	
Lun ostepai med norske oster, rømme, salat, vinaigrette og røkt laks.	<b>165,-</b>	Ostekake med blåbær, blåbærcoulis, friske blåbær og pisket rømme. <b>115,-</b>		<b>Presskanne</b>	
<b>Avokado &amp; egg</b>		<b>Ku &amp; geit</b>		63,-	
Toast med knust avokado og «smilende» egg, urtesalat og sitronvinaigrette.	<b>130,-</b>	Tre nordiske oster med eplekompott, nøttehonning, surdeigsbrød og smør. <b>195,-</b>		<b>Kakao</b>	
<b>Kongekrabbe &amp; dill</b>				59,-	
Kongekrabbe og Lyngenreker i dillmajones i grillet briochebrød – med urtesalat, pommes frites og chipotlemajones.	<b>275,-</b>			<b>Te</b>	
<b>Ost &amp; spekemat</b>				Utvalg av teer <b>55,-</b>	
Spekemat fra Norge med Høvdning Sverre og Holtefjell XO, rødløksmarmelade, nystekt focaccia og smør.	<b>265,-</b>			<b>Irish Coffee</b>	
				Irsk whiskey, brunt sukker, kaffe, krem <b>159,-</b>	
10 KM	10 KM	10 KM	10 KM	10 KM	10 KM

Spør oss og vi lager retten vegetariansk. Alle retter kan bestilles som halv prosjon til barn for halv pris.

### ➤ ALLERGENER

**Potet & trøffel:** melk. **Oliven & urter:** sulfitt. **Mandler & rosmarin:** mandel. **Tørrfisk & rømme:** fisk, melk. **Nyr & reinsdyr:** melk, egg, hvete, sennep, sulfitt. **Ost & laks:** melk, fisk, hvete, egg. **Avocado & egg:** egg, hvete, melk. **Kongekrabbe & dill:** hvete, egg, sennep, melk, skalldyr, selleri. **Ost & spekemat:** melk, hvete. **Entrecote & estragon:** sennep, egg, melk, selleri, mandel. **Lam & rødvin:** melk, selleri. **Ribbe & shitake:** egg, soya, sesam, hvete, fisk. **Fisk & skalldyr:** fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, egg, sennep. **Kylling & parmesan:** sennep, egg, melk, hvete, rug. **Storfe & brioche:** egg, melk, sennep, hvete, selleri. **Sjokolade & hasselnøtter:** melk, hasselnøtter, hvete. **Bringebær & vanilje:** melk, egg, hvete. **Blåbær & kremost:** egg, melk, hvete. **Ku & geit:** melk, hasselnøtter, hvete, rug. **Varme drikker:** melk. **Alkoholfritt / Mocktails:** Virgin Spritz inneholder: sulfitter. **Mack Isbjørn Lite alkoholfri** inneholder: hvete. **Utvalgt vin og musserende:** All vin inneholder sulfitter. **Utvalgt øl:** Mack Pilsnerøl inneholder: bygg.

