

ROAST

MINDRE RETTER/SMALL COURSES

BIFFTARTAR E F SN HV BY

Biff tartar med eggeplomme, kapers, & sjalottløk

NOK 250

BEEF TARTARE

Beef tartare with egg yolk, capers, & shallots

SOPP & POLENTA M SN SO SU

Stekte østerssopp med kremet polenta, syltet shimeji, syltede sennepsfrø & crisp

NOK 165

MUSHROOM & POLENTA

Oyster mushrooms with creamy polenta, pickled shimeji, pickled mustard seeds & crisp

SPEKEMAT & OST M SU HV

Et utvalg spekeemat, ost & tilbehør, servert med nystekt focaccia

NOK 285

MEAT & CHEESE

A selection of cured meats, cheese & accompaniments, served with freshly baked focaccia

SURF & TURF SD SO SU

Lettstekt indrefilet, reker med chili & ingefær, grønnkål & tindved

NOK 240

SURF & TURF

Lightly seared beef fillet, shrimp with chili & ginger, kale & Sea-buckthorn

KAMSKJELL & KORIANDER

Kamskjell med selleripuré, pico de gallo, lime, chili & koriander

B M SL HV

NOK 235

ROAST FISKESUPPE

Kremet fiskesuppe med kamskjell, villreker & kveite

B F M SD SU

NOK 280

SCALLOPS & CORIANDER

Scallops with celeriac purée, pico de gallo, lime, chili & coriander

ROAST FISH SOUP

Creamy fish soup with scallops, wild shrimp & halibut

ROAST

HOVEDRETTER/MAIN COURSE

ROAST BOARD E M SL SN SU

Josper- grillet New York strip, lammemørbrad & ytrefilet av svin. Med utvalgte sauser, tilbehør & pommes frites

NOK 515 (SHARE FOR 2 - NOK 850)

INDREFILET & ASPARGES M SU

Josper-grillet indrefilet servert med asparges, puré av utvalgte sopp & pommes frites. Med tequila & kaffesaus

NOK 495

ROAST BOARD

Josper- grilled New York strip, lamb & pork sirloin. With selected sauces, accompaniments & fries

TENDERLOIN & ASPARAGUS

Josper-grilled beef fillet steak served with asparagus, mushroom purée, & fries. With a tequila-infused coffee sauce

KYLLING & RISOTTO M SU

Risotto med grillet kyllingfilet & kokosskum

NOK 305

KVEITE & FENNIKEL F M SU

Kveite med fennikel & poteter. Ertekremsauss med hint av sitrongress

NOK 405

CHICKEN & RISOTTO

Risotto with grilled chicken breast & coconut foam

HALIBUT & FENNEL

Halibut with fennel & potatoes. Pea cream sauce with a hint of lemongrass

BURGER & POMMES FRITES

Grillet Norsk storfekjøtt på brioche, med cheddar ost & trøffelmayo. Servert med pommes frites

E M SL SN SO HV RY

NOK 285

GNOCCHI & BLÅMUGGOST

Gnocchi med sesongens grønnsaker, blåmuggost-saus, pinjekjerner & parmesan

PI M HV

NOK 265

BURGER & FRIES

Grilled Norwegian beef on a brioche bun with cheddar cheese, and truffle mayo. Served with fries

GNOCCHI & BLUE CHEESE

Gnocchi with seasonal vegetables, blue cheese sauce, pine nuts & parmesan

ROAST

DESSERT

OSTEKAKE & GANACHE E M SO

Basque ostekake med varm sjokoladeganache

NOK 145

CREMA CATALANA E M

Katalansk brent krem med et hint av sitrus

NOK 135

CHEESECAKE & GANACHE

Basque cheesecake with warm chocolate ganache

CREMA CATALANA

Catalan-style burnt cream custard with citrus

EN SITRON E M SO

Sitron og mynte omringet av hvit sjokolade mousse. Servert som en sitron

NOK 155

BROWNIE E HA M SO HV

Varm brownie med vaniljeis, & ristede hasselnøtter

NOK 145

A LEMON

Lemon and mint enrobed in white chocolate mousse. Served as a lemon

BROWNIE

Warm brownie with vanilla ice cream, & roasted hazelnuts

TIL DESSERTEN/WITH DESSERT

KAFFE

KAFFE - NOK 54
ESPRESSO - NOK 54
LATTE - NOK 59
CAPPUCCINO - NOK 59

AVEC

DE LUZE VSOP (4CL) - NOK 144
BAILEYS LIKØR (4CL) - NOK 110
SEIFRIED SWEET AGNES (6CL) - NOK 153
ROYAL TOKAJI LATE HARVEST (6CL) - NOK 99

ROAST

SNACKS

CASHEW & HONNING CA
Honning ristede & røkte cashewnøtter

NOK 65

CASHEW & HONEY
Honey-roasted & smoked cashews

MANDLER & ROSMARIN MA
Ristede mandler med rosmarin

NOK 65

ALMOND & ROSEMARY
Roasted almond with rosemary

BRØD & SMØR M HV
Nystekt focaccia
servert med pisket smør

NOK 65

BREAD & BUTTER
Freshly-baked focaccia served
with whipped butter

POTET & TRØFFEL M
Potetchips med trøffelsmak & rømme dipp
med gressløk

NOK 69

POTATO & TRUFFLE
Potato chips with truffle flavor, sour cream & chive
dip