

LUNCH



SNACKS

OLIVEN	65
Husets marinerte oliven. Marinated olives.	
AGURKSALAT (so, ses)	75
Agurksalat med fennikel, vendt i yuzu- og ingefærdressing. Toppet med sesamfrø. Cucumber and fennel salad, tossed in yuzu and ginger dressing. Topped with sesame seeds.	
SURDEIGSBRØD & AIOLI (h, e, se)	50
Surdeigsbrød servert med aioli. Sourdough bread served with aioli.	
PARMESAN & TRØFFELFRIES (m, s)	95
Fries toppet med parmesan og trøffelolje. Fries topped with parmesan and truffle oil.	

SMÅRETTER - SMALL DISHES

TEMPURA SCAMPI (h, sk)	145
Pankopanert scampi servert med spicy søtsursaus. Panko-crumbed scampi served with spicy sweet & sour sauce.	
CEVICHE (f, so)	175
Lakseceviche med chili, granateple, mangopuré, yuzu og ingefærdressing. Toppet med gressløk. Salmon ceviche with chili, pomegranate, mango purée, yuzu and ginger dressing. Topped with chives.	
CAPRESE VAFFEL (e, h, m, se, s) 	189
Belgisk vaffel toppet med salat, tomater, mozzarella, salsa verde og fritert kapers. + Bacon 50,- Belgian waffle topped with lettuce, tomatoes, mozzarella, salsa verde and fried capers. + Add bacon 50,-	
OST- OG SPEKETALLERKEN (m, e, h, se)	285
Manchego, spekeskinke, surdeigsbrød og aioli. Charcuterie Board: manchego, cured ham, sourdough bread and aioli.	
SJØMATSFJØL (bl, h, e, f, sk, m, so, s)	485
Chili- og hvitløksmarinerte gambas, hvitvinsdampede blåskjell, calamari og skagenrøre med husets sauser og ferskt brød. Perfekt for deling, en ideell start på middagen. Small seafood platter: garlic chili gambas, mussels in white wine and cream sauce, calamari and "Skagen" shellfish salad with our house sauces and fresh bread. Perfect for sharing, it's the ideal finger food to kick off your dinner.	

DIPS / EXTRAS

AIOLI / SITRONAIOLI (e)	29
Aioli / Lemon aioli	
SPICY SWEET & SOUR SAUCE	29
SURDEIGSBRØD (h)	30
Sourdough bread	
FRIES	55
SIDESALAT (f, e, m, se, s)	55
Sidesalat vendt i Cæsardressing, toppet med fritert kapers. Side salad tossed in Caesar dressing, topped with fried capers.	

HOVEDRETTER / MAINS

CHEESEBURGER (h, su, m, e)	265
Storfeburger med pimiento ost, aioli, chipotle-karamellisert løk og salat. Serveres med pommes frites. +Bacon 50,- Beef burger with pimiento cheese, aioli, chipotle caramelized onions and lettuce. Served with fries. +Add bacon 50,-	
FISH & CHIPS (f, h, e, se, s, sk)	255
Sprø øpanert torsk fra VAAG servert med pommes frites, salat med agurk, fennikel og erter og sitronaioli. Crispy beer battered cod served with a cucumber, fennel and pea salad, lemon herb aioli and fries.	
FISKESUPPE (h, m, f, sk, bl, sel, su)	hel 245 halv 195
Kremet fiskesuppe med dagens fangst av fisk og skaldyr, fennikel, grønnsakscrudités og dillolje. Serveres med surdeigsbrød. Creamy fish soup with the catch of the day, fennel, vegetable crudités and dill oil. Served with sourdough bread.	
BLÅSKJELL (e, f, bl, s, sel)	285
Blåskjell dampet med hvitvin, hvitløk og fløte, toppet med gressløk. Serveres med pommes frites og sitronaioli. Mussels steamed with white wine, garlic and cream, topped with chives. Served with fries and lemon aioli.	
FERSKE REKER (b, e, h, se, sk, sel)	325
300gr. reker servert med surdeigsbrød og sitronaioli. 300gr. fresh, shell-on shrimps served with sourdoughbread and lemon aioli.	
TEMPURA SALAT (h, sk, ses)	225
Pankopanert scampi, agurk, gulrøtter, avocado, mangopuré og spicy sursøtsaus. Toppet med sort sesamfrø. Tempura salad with panko-crumbed scampi, cucumber, carrots, avocado, mango purée and spicy sweet and sour sauce. Topped with black sesame seeds.	
CÆSARSALAT (h, m, se, e, s, f) 	249
Romanosalat vendt i Cæsardressing, sitron- og urtemarinert kylling, parmesan og fritert kapers. Serveres med hvitløks-naan. +Bacon 50,- Cæsar salad with lemon herb marinated chicken, parmesan and fried capers. Served with garlic flatbread. +Add bacon 50,-	
SKALLDYRSRULL (e, h, m, sk, su, se)	185
Briochebrød ristet med chilismør, med kremet skalldyrsalat og toppet med fritert kapers. Our norwegian twist on the famous lobster roll. Brioche roll toasted with chili butter, creamy shellfish salad, topped with fried capers.	

DESSERT

IS & SORBET (e, m)	98
Husets utvalgte iskrem og sorbet. House selection of ice cream and sorbet.	
MAMMAS EPLEKAKE (e, m, h, so, ma)	125
Hjemmelaget eplekake servert med vaniljekrem, karamelliserte mandler og hvit sjokoladecrumble. Homemade apple cake served with vanilla icecream, caramelized almonds and white chocolate crumble.	
VEGAN BROWNIE (so) 	128
Vegansk sjokolade brownie servert med kokos sorbet. Vegan chocolate brownie served with coconut sorbet.	
PINA COLADA (h, m)	125
Pina colada-inspirert dessert med ingefærcrumble og kokossorbet. Pina colada-inspired dessert with ginger crumble and coconut sorbet.	

DINNER

SKALLDYRSPLATÅ (for min. 2 personer) 1850 (h, e, sk, f, so, ses, s, m)

I 2 serveringer: Laksecevice, skagenrøre, tempura scampi, hummer, reker, blåskjell, agurksalat, surdeigsbrød og aioli. Spør din servitør om tilgjengelighet! +925,- per person
Seafood platter (for min. 2 people): Salmon ceviche, mussels, shrimps, tempura scampi, lobster, shellfish salad, cucumber salad, sourdough bread and aioli in 2 servings. Please ask your server for availability. +925,- per person.

SNACKS

OLIVEN 65 Husets marinerte oliven. Marinated olives.

AGURKSALAT (so, ses) 75 Agurksalat med fennikel, vendt i yuzu- og ingefærdressing. Toppet med sesamfrø. Cucumber and fennel salad, tossed in yuzu and ginger dressing. Topped with sesame seeds.

SURDEIGSBRØD & AIOLI (h, e, se) 50 Surdeigsbrød servert med aioli. Sourdough bread served with aioli.

PARMESAN & TRØFFELFRIES (m, s) 95 Fries toppet med parmesan og trøffelolje. Fries topped with parmesan and truffle oil.

SMÅRETTER / SMALL DISHES

TEMPURA SCAMPI (h, sk) 145 Pankopanert scampi servert med spicy søtsursaus. Panko-crumbed scampi served with spicy sweet and sour sauce.

CEVICHE (f, so) 175 Laks ceviche med chili, granateple, mangopuré, yuzu og ingefærdressing. Toppet med gressløk. Salmon ceviche with chili, pomegranate, mango purée, yuzu, and ginger dressing. Topped with chives.

OST- OG SPEKETALLERKEN (m, e, h, se) 285 Manchego, spekeskinke, surdeigsbrød og aioli. Charcuterie Board: Manchego, cured ham, sourdough bread and aioli.

SJØMATSFJØL (bl, h, e, f, sk, m, so, s) 485 Chili- og hvitløksmarinerte gambas, hvitvinsdampede blåskjell, calamari og skagenrøre med husets sauser og ferskt brød. Perfekt for deling, en ideell start på middagen. Small seafood platter: garlic chili gambas, mussels in white wine and cream sauce, calamari, and 'Skagen' shellfish salad with our house sauces and fresh bread. Perfect for sharing, it's the ideal finger food to kick off your dinner.

DIPS / EXTRAS

AIOLI / SITRONAIOLI (e, se) 29 Aioli / Lemon aioli

SPICY SWEET & SOUR SAUCE 29

COLESLAW (e, se, s) 50

SURDEIGSBRØD (h, r) 30 Sourdough bread

FRIES 55

SIDESALAT (f, e, m, se, s) 55 Sidessalat vendt i Cæsardressing, toppet med fritert kapers. Side salad tossed in Cæsar dressing, topped with fried capers.

HOVEDRETTER / MAINS

CHEESEBURGER (h, su, m, e) 265 Storfeburger med pimiento ost, aioli, chipotle-karamellisert løk og salat. Serveres med pommes frites. +Bacon 50,- Beef burger with pimiento cheese, aioli, chipotle caramelized onions and lettuce. Served with fries. +Add bacon 50,-

FISKESUPPE (h, m, f, sk, bl, sel, su) halv 245 halv 195 Kremet fiskesuppe med dagens fangst av fisk og skalldyr, fennikel, grønnsaksrudités og dillolje. Serveres med surdeigsbrød. Creamy fish soup with the catch of the day, fennel, vegetable crudités, and dill oil. Served with sourdough bread.

BLÅSKJELL (e, f, bl, s, sel) 285 Blåskjell dampet med hvitvin, hvitløk og fløte, toppet med gressløk. Serveres med pommes frites og sitronaioli. Mussels steamed with white wine, garlic and cream. Topped with chives. Served with fries and lemon aioli.

TEMPURA SALAT (h, sk, ses) 225 Pankopanert scampi, agurk, gulrøtter, avocado, mangopuré og spicy sursøtsaus. Toppet med sort sesamfrø. Tempura salad with panko-crumbed scampi, cucumber, carrots, avocado, mango purée and spicy sweet and sour sauce. Topped with black sesame seeds.

PANNESTEKT LAKS (bl, f, m, sel, s) 365 Pannestekt laks servert med potetpuré, smørdampet spisskål, rogn og fennikel- og reddiksalat. Serveres med gressløksmørsaus. Pan-fried salmon served with potato purée, butter-poached cabbage, roe, and fennel and radish salad. Served with chive butter sauce.

SPARERIBS (b, e, h, se, s) 385 Langtids-ølkokte spareribs. Toppet med røkt barbequesaus, serveres med fries og coleslaw. Spareribs slow-cooked in beer topped with smoked barbecue sauce. Served with fries and coleslaw.

OVNSBAKT SØTPOTET (c, m, se) 225 Ovnstekt søtpotet med broccoli, vårløk og ertesalat. Toppet med granateple og ristede cashewnøtter. Serveres med cashew- og rosmarinsaus. Twice-baked sweet potato with broccoli, spring onions, and pea salad. Topped with pomegranate and roasted cashews. Served with cashews and rosemary sauce.

DESSERT

IS & SORBET (e, m) 98 Husets utvalgte is og sorbet. House selection of ice cream and sorbet.

MAMMAS EPLEKAKE (e, m, h, so, ma) 125 Hjemmelaget eplekake servert med vaniljekrem, karamelliserte mandler og hvit sjokoladecrumble. Laget etter en 100 år gammel oppskrift fra kjøkkensjefens mor. Homemade applecake served with vanilla icecream, caramelized almonds and white chocolate crumble. Made according to a 100-year-old recipe from our head chef's mother.

VEGAN BROWNIE (so) 128 Vegansk sjokolade brownie servert med kokossorbet. Vegan chocolate brownie served with coconut sorbet.

PINA COLADA (h, m) 125 Pina colada-inspirert dessert med ingefærcrumble og kokossorbet. Pina colada-inspired dessert with ginger crumble and coconut sorbet.