

House Cocktails 165,-

Negroni
Gin, Campari, Sweet Vermouth

Old Fashioned
Bourbon, sugar, Angostura bitter

Flower Spritz
Flower cordial, Aperol, bubbles

Citrus Fizz
Gin, citrus cordial, soda

After Dinner Cocktail
Vodka, cold brew, liqueur

Oyster Bar

Østers Rockefeller klassisk urtegratinerte østers
Østers naturell med pepperrot ketchup, rødvinseddik & sitron
Half & half (for enten 6 eller 12 østers)

1 for 46,-
6 for 275,-
12 for 545,-

Forretter

Grillet sjøkreps Markedspris
med estragon & brunt smør
M, SK

Bakt og fritert jordskokk 195,-
med smørsaus med ørretrogn og hasselnøtter
N, M, F

Klassisk biff tartar 230,-
med kapers, eggeplomme og toast
E, G

Løyrom 295,-
serveres med rødløk, ristet brioche & økologisk rømme
F, G, M

ATLAS

Atlas House Special

1450,-

helgrillet piggvar med pepperrotsaus
for 3-4 personer. Transjert ved bordet.
F, M

Vegetarisk

Saltbakt rødbeter 195,-
valnøtter, ricotta, grønnkål og sitronvinaigrette
M, N

The V "burger" 210,-
Grillet selleri, Høvding Sverre XO, karamellisert løk,
aioli & hummus
G, M, S, SE

Byggrisotto 230,-
byggrisotto med sesongens grønnsaker & ost
G, M

Salater

Chevre salat 195,-
med bakte beter, pinjekjerner og syltet løk
G, M

Husets Cæsar 210,-
grillet romanosalat, grillet Lovise kylling
bacon & spicy krutonger
E, F, G, S, SE

Skalldyrplata (48t bestillingstid) 1195,-
østers, kamskjell, knivskjell, kveite sashimi,
blåskjell, sjøkreps, kongekrabbe, hummer,
loff, dillmajones, grillet sitron & aioli
F, SK, BL, E, SO

Fisk

Bakt torskerygg (MSC-sertifisert) 285,-
med sprø pancetta, erter og brunt smør
F, M

Hummer bisque 355,-
med hummer (MSC-sertifisert) og grønnsaksragu
M, SK, S

Dagens fangst 285,-
F

Kjøtt

Kullgrillet hamburger 195,-
med Cheddar, karamellisert løk,
aioli & hjemmelaget ketchup
E, G, M, S

Lam mørbrad 295,-
med persillerotkrem og lammesjy med capers
M

Kullgrillet Entrecôte 320,-
med pommes frites og bœarnaise
M, E

Tomahawk Steak (2-4 pers) 1395,-
dry age ca. 21 dager. 1kg.
Serveres med Bearnaise & rødvinsaus
E, M, S, SU

Chefs Menu 3-retter

625,-

Sesonginspirert
3-retters meny

Kan allergitilpasses noe,
spør gjerne din servitør.

Tilbehør

Pommes frites 85,-
med urtemajones
M

Spinat og hvitløk i brunt smør 65,-
M

Saltbakt rødbeter 85,-
med kremet estragondressing
E, G, M

Mac & Cheese 95,-
G, M

Klassisk grønn salat 65,-

Grillede grønnsaker 65,-

Små poteter 65,-
med ansjossmør
M, F

Dessert

New York Cheesecake 95,-
G, M, E

Crème brûlée 110,-
E, M

Sjokoladefondant 155,-
kakaokjerner & karamellis
G, M, E

Plomme- og vaniljeclafoutis 155,-
E, G, M

Norske oster 185,-
med krydder & knekkebrød
G, M

You had me at New York.