

House Cocktails 165,-

Passion Mule

Absolut Elyx vodka, Passion fruit,
Ginger Beer

Negroni

Gin, Campari, Sweet Vermouth

Old Fashioned

Bourbon, Sugar, Angostura bitter

Flower Spritz

Flower cordial, St-Germain, Bubbles

Østers

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,-
BL, S

Forretter

Grillet sjøkreps markedspris

med estragon & brunt smør
M, SK

Burrata 190,-

med søtpotet, hasselnøtter
& ruccula
G, M, N

Tartar av hjort 250,-

med røkt majones & løyrom
E, F, G, M

Hummer "Thermidor" casserole 295,-

G, M, SH, MU

ATLAS

Atlas House Specials

Helgrillet piggvar 2,5-3kg 1450,-
med pepperrotsaus for 3-4 personer
Transjeres ved bordet

F, M

Helgrillet and à l'orange 2kg 1395,-
3-4 persons

serveres med rosenkål, haricot verts,
gratinerte trøffelpoteter & appelsinsjy
Transjeres ved bordet

M, S, SE, SU

Chefs Menu 3-retters 645,-

Sesonginspirert
3-retters meny

Kan allergitilpasses noe, spør gjerne din servitør.

Sommelierens vintips

Gjør din matopplevelse fullendt
ved å la vår sommelier velge vin til maten.
Alle våre vinmenyer består av ett glass vin til forretten,
ett til hovedretten med påfyll og dessertvin

445,-

Hovedretter

Byggrisotto 239,-

med sesongens grønnsaker & Holtefjell XO
G, M

Husets Cæsar 239,-

romanosalat, grillet Lovisekylling,
bacon & spicy krutonger

E, F, G, S, SE

Bakt skrei (MSC-sertifisert) 295,-

med syltet selleri & gremolata saus
F, M

Kullgrillet hamburger 205,-

med Cheddar, karamellisert løk,
aioli & hjemmelaget ketchup

E, G, M, SE

Pappardelle 235,-

med sopp & andeconfit
E, G, M, SE

Indreilet av okse 445,-

med trøffel potetkrem, bakte beter,
sopp & timiansjy
M, S, SU

Dessert

Key lime pie 145,-

E, G, M

Baba 145,-

med rom & vaniljekrem
E, G, M

Pavlova 155,-

med tyttebær, sitronkrem & karamellis
E, M

Mørk sjokolademousse 160,-

med lakris & pistasjøs
E, M, N

MAMA'S Dish

185,-

For hundre år siden reiste nordmenn over Atlanteren på jakt etter et bedre liv. I dag kommer mennesker til Norge med håp og drømmer. Sammen med Oslo Røde Kors vil Amerikalinen bidra til å fremheve det fantastiske som oppstår når kulturer møtes.

Mama's Dish er vår hyllest til sterke kvinner og menn fra hele verden. Hvert kvartal vil en ny person, som er tilknyttet Oslo Røde Kors, få presentere en rett fra sitt hjemland som settes på menyen i Atlas.

Finan Tewelde (26) kom til Norge fra Eritrea i 2016. Han er utdannet lærer fra høyskolen i Asmara og bor nå i Oslo.

Sammen med vår kjøkkensjef, Steffen Hansen, har han valgt en klassisk eritreisk rett som har blitt laget i hans familie, fra mor til mor, i generasjoner.

Kulwa

Braiseret oksekjøtt med grønnsaker og berberesaus
(tradisjonell eritreisk/etiopisk krydderblanding).
Servert med injera-brød og dampet ris.

M

10% av omsetningen for denne retten går uavkortet til Oslo Røde Kors sitt inkluderingsarbeid her byen.

Tilbehør

Pommes frites 69,-

med urtemajones
M

Spinat og hvitløk i brunt smør 50,-

M

Haricot verts i vinaigrette 55,-

SE

Trøffel Mac & Cheese 95,-

G, M

Klassisk grønn salat 65,-

Grillede grønnsaker 65,-

Små poteter 65,-

med ansjossmør
M, F

You had me at New York.