

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

Grillet sandwich

Avokado toast 165,-

med avokadosalsa, ricotta & posjert egg
E, G, M

Skagen toast royal 255,-

med reker, krepschaler, røkelaks, løyrom, majones & dill
E, F, G, M, SK

Østers

Østers naturell med pepperrot ketchup,
rødvinseddik & sitron

6 for 275,-

12 for 545,-

BL, S

Forretter

Burrata 175,-

med Hanasand tomater, tørket oliven
ruccula, pesto & hvitløkstoast
G, N, M

Grillet carpaccio av okse indrefilet 195,-

med løpstikkemajones, holtefjell xo,
ristede pinjekjerner & syltet rødbet
E, N, M, SE

ATLAS

Atlas House Special

"A Bronx tale" 1395,-

Kullgrillet Porterhouse steak aged 21 dager
1kg. 2-4 personer
serveres med pommes frites, haricot verts,
sopp & béarnaise
E, M, S, SE, SU

Vær snill og infomer din servitor
om eventuelle allergier.

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

BL, E, F, SK, SE

Hovedretter

Husets Cæsar 239,-

med romanosalat, grillet Lovisekylling med kimchi sesamfrø,
bacon & spicy krutonger

E, F, G, S, SE, SF

Moules-frites 255,-

med blåskjell, hvitvin, timian, fløte, hvitløk
serveres med pommes frites & aioli

BL, E, M, SU

Lettrøkt ishavsroye 275,-

med syltet serllererot, lardo, lakserogn, perlepoteter
& gremolata saus

F, M

Veggiburger 245,-

med røkt cheddar, karamellisert løk,
aioli, hjemmelaget ketchup & pommes frites

E, G, M, SE, SO

Kullgrillet hamburger 245,-

med røkt cheddar, karamellisert løk,
aioli, hjemmelaget ketchup & pommes frites

E, G, M, SE

Entrecôte av kalv 345,-

med bakt løk, morkler, jordskokk purée, perlepoteter
& rødvinnsaus med ramsløk

M, SU

Dessert

Hjemmelaget tress-is 145,-

pistasj, vanilje & jordbær serveres med cookies

G, M

Dekonstruert Pavlova 155,-

med sitronkrem, markjordbærsorbet & vaniljeis

E, M

Øl

Isamarbeid med Skifjorden Bryggeri er vi
stolte av å presentere Amerikalinjens eget brygg

Amerikalinjen Pilsner 99,-
Amerikalinjen Amber ale 129,-

Vin på glass

Champagne & Musserende

Anna Spinato Prosecco Brut 115,-
Perrier- Jouët Grand Brut 160,-

Hvit

Claude Val Blanc 2018 110,-
Georg Breuer, Riesling Charm 2018 130,-
David Sautereau, Sancerre 2018 160,-
Bogle, Chardonnay 2018 165,-

Rød

Claude Val Rouge 2018 110,-
Le Rondini, Langhe Nebbiolo 2017 125,-
Justin Girardin, Pinot Noir 2017 155,-
Bogle, Cabernet Sauvignon 2016 165,-

Vi har også et større vinkart tilgjengelig

Tilbehør

Klassisk grønn salat 65,-

Pommes frites 69,-
med urtemajones

M

Vår hamburger serveres godt stekt. Gi oss beskjed om du ønsker en annen stekegrad.

Allergener: BL: Bløtdyr, E: Egg, F: Fisk, G: Gluten, M: Melk, N: Nøtter, S: Selleri, SE: Sennep, SF: Sesamfrø, SK: Skalldyr, SO: Soya, SU: Sulfitt

You had me at New York.