

Husets Cocktails 165,-

Passion Mule

Absolut Elyx vodka, pasjonsfrukt,
ingefærol

Negroni

Gin, Campari, søt Vermut

Old Fashioned

Bourbon, sukker, Angostura bitter

Flower Spritz

Flower cordial, St-Germain, bobler

Østers

Østers naturell med tabasco,
rødvinseddik & sitron

Østers Rockefeller klassisk urtegratinerte østers

Half & half (for enten 6 eller 12 østers)

1 for 46,-

6 for 275,-

12 for 545,-

BL, G, S

Forretter

Grillet sjøkreps markedspris
med estragon & brunt smør

M, SK

Ricotta dumplings 175,-

med soppbuljong, syltet sopp & parmaskinke

E, G, M

Stracciatella 190,-

med bakte beter syltet kirsebær,
pistasjnøtter, rucicola & 15YO balsamico

G, M, N, SU

Tartar av okse 195,-

med tartarsaus, urtesalat & skinny fries

E, SE, SU

ATLAS

Atlas House Special

Helgrillet havabbor 645,-

2 personer

fylt med urter, servers med grønn salat & grillet sitron

F

"A Bronx tale" 1395,-

Kullgrillet T-bone steak modnet 21 dager

1kg. 2-3 personer

serveres med pommes frites, haricot verts,

sopp & béarnaise

E, M, S, SE, SU

Vær snill og informer din servitør
om eventuelle allergier.

Skalldyrplata (24t bestillingstid) 1195,-

østers, kamskjell, knivskjell, kveite sashimi,
blåskjell, sjøkreps, kongekrabbe, hummer, loff,
dillmajones, grillet sitron & aioli

BL, E, F, SK, SE

Hovedretter

Husets Cæsar 245,-

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

E, F, G, S, SE, SF

Kullgrillet hamburger 275,-

med Cheddar, homemade pickles, fritert oksehale, bacon,
karamellisert løk, bakt paprikaketchup, sort hvitløksaioli
& pommes frites

(Kan også fås som vegetarburger 245,-)

E, G, M, SE, SO

Gnocchi 255,-

fylt med Holtefjell, kantareller & valnøtter

E, G, M, N, SU

Bakt torsk 295,-

med jordskokkchips, jordskokkpuré, spisskål
& smørsaus med to typer rogn

F, G, M, SU

Helstekt smørflyndre 395,-

med kaperssmør, småpoteter,
spinat med hvitløk & grønn salat

F, M

Grillet vaktel 315,-

med polenta med Holtefjell, neper, bakt gulrot & fikensaus

M, SU

Dessert

Hjemmelaget tress-is 145,-

pistasj, vanilje & jordbær serveres med cookies

E, G, M, N

Stekt brioche med grillet plomme 155,-

servert med is på geitemelk

E, G, M

Sjokolade & bringebær 160,-

mousse, is & sponge kake

E, M, N

Flambert Camembert de Normandie 325,-

Serveres med kvedekompott og rosin- nøttekjeks

Til 2-3 personer.

E, G, M, N

Øl

I samarbeid 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

Georg Breuer, Riesling Charm 135,-

Baglio di Pinanetto, Insolia 145,-

David Sautereau, Sancerre 160,-

Justin Girardin, Chardonnay 169,-

Rød

Giacosa Fratelli, Barbera d'Alba 130,-

Ch. St. Cosme, Grenache 140,-

Justin Girardin, Pinot Noir 169,-

Bogle, Cabernet Sauvignon 175,-

Vi har også et større vinkart tilgjengelig.

Tilbehør

Klassisk grønn salat 65,-

Pommes frites 69,-

med sort hvitløksaioli

E, SE

Vår hamburger serveres medium. 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.