

## Husets Cocktails 169,-

### Passion Colada

Vodka, Amontillado sherry,  
pasjonsfrukt, kokos, Angostura bitter

### Oslo-Politan

Gin, Aperol, hvitvin, vannmelon, bringebær

### Negroni

Gin, Campari, søt Vermut

### Old Fashioned

Bourbon, Fernet, kaffe, lønnesirup, Angostura bitter

## Østers

Østers naturell med tabasco,  
rødvinseddik & grillet sitron

1 for 49,-  
6 for 285,-  
12 for 565,-  
BL, S

## Forretter

Tartar av okse 195,-  
med tartarsaus, urtesalat & jordskokkchips  
E, SE, SU

Caprese salad 195,-  
med bøffelmozzarella, Hanasand tomat,  
pinjekjerner & 15YO balsamico  
M, SE, SU

# ATLAS

## Atlas House Specials

"A Bronx tale" 1495,-  
Omaha porterhouse modnet 21 dager 1kg.  
Serveres med pommes frites, mac and cheese,  
haricot verts, & béarnaise  
2-3 personer  
E, G, M, SE, SU

\*\*\*

### Dessert

"Amerikalinjen Sunda" 165,-  
E, G, M

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 285,-  
med romanosalat, grillet Lovisekylling med kimchi sesamfrø,  
bacon & krutonger  
E, F, G, S, SE, SF

Dry aged burger 295,-  
med røkt Cheddar, pickles, karamellisert løk,  
dressing & pommes frites  
(Kan også fås som vegetarburger 265,-)  
E, F, G, M, SE, SO, SU

Helstekt blomkål 235,-  
med purre, potetskum, hasselnøtter  
M, N, SU

Moules-frites 285,-  
med blåskjell, hvitvin, timian, fløte, hvitløk  
grillet sitron, pommes frites & aioli  
BL, E, M, SU

Grillet ørret 295,-  
grønnsaks-cassoulet med mais, sommer squash,  
fennikel, poteter & gremolata  
F, M, SU

Grillet entrecôte 349,-  
Norsk entrecôte 21 dager modnet  
med béarnaise, pommes frites & grønn salat  
E, M, SE, SU

## Dessert

Italiensk marengs 155,-  
med bringebær, jordbær & sorbet  
E, M

Bakt rabarbrapai 155,-  
med sjokoladekjeks & hjemmelaget vaniljeis  
E, G, M

Norske oster 245,-  
med sprø vaffel & fikenkompott  
E, G, M

## 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 165,-

### Hvit

Georg Breuer, Riesling Charm 155,-  
Baglio di Pinanetto, Insolia 145,-  
David Sautereau, Sancerre 160,-  
Justin Girardin, Chardonnay 169,-

### Rød

Giacosa Fratelli, Barbera d'Alba 150,-  
Ch. St. Cosme, Grenache 140,-  
Justin Girardin, Pinot Noir 169,-  
Bogle, Cabernet Sauvignon 175,-

Vi har også et større vinkart tilgjengelig.

## Tilbehør

Surdeigsbrød & Aioli 55,-  
E, G, SE

Pommes frites 75,-  
med aioli  
E, SE

Mac & cheese 175,-  
med sommertroffel  
G, M

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.*