

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

Saltbakte beter 195,-
med geitost, radichio, grønnkål, valnøtter & appelsinvinagrette
M, N, SE, SU

Laksemedaljong "mi-cuit" 195,-
med kapers, pepperrot, potetchips & syltet løk
F, M, SE, SU

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

ATLAS

Atlas House Specials

Helgrillet piggvar 2,5-3kg 1450,-
Serveres med spinat, poteter med gremulata
& sitronsos med pepperrot
for 3-4 personer
F, M

"A Bronx tale" 1545,-
Omaha porterhouse modnet 21 dager 1kg.
Serveres med pommes frites, mac and cheese,
haricot verts, béarnaise & rødvinssaus
2-3 personer
E, G, M, SE, SU

Dessert

Semi freddo 295,-
Hjemmelaget italiensk iskrem med pistasj,
cookies & sjokolade
2 personer
E, G, M, N

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, M, 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 & trøffel
M, N, SU

Kullgrillet torskeroygg 325,-
grønnsaks-cassoulet med mais, grønne bønner,
chorizo, røkt smør & rødvinssaus
F, M, SU

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

Dessert

"Blåbærpai" 155,-
med sjokoladekjeks & hjemmelaget vaniljeis
E, G, M

Sjokoladefondant 159,-
med pisket mascarpone, bringebær & karamellsaus
E, 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 115,-
Amerikalinjen Amber ale 129,-

Vin på glass

Champagne & Musserende

Anna Spinato Prosecco Brut 119,-
Perrier- Jouët Grand Brut 175,-

Hvit

Paul Mas, Claude Val Blanc 125,-
Georg Breuer, Charm, Riesling 139,-
David Sautereau, Sancerre 165,-
Dom. Borgeot, Chardonnay 175,-
Bogle Vineyards, Chardonnay 179,-

Rød

Paul Mas, Claude Val Rouge 125,-
Giacosa Fratelli, Barbera d'Alba 130,-
Ch. St. Cosme, Grenache 140,-
Justin Girardin, Pinot Noir 169,-
Bogle, Cabernet Sauvignon 175,-

Tilbehør

Surdeigsbrød & Aioli 55,-
E, G, SE

Pommes frites 75,-
med aioli
E, SE

Mac & cheese 175,-
med trøffel
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.