

## Husets Cocktails 179,-

### 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 59,-  
6 for 330,-  
12 for 600,-

BL, S

## Forretter

### Burrata 185,-

med blomkål, selleri, pinjenøtter, balsamico & rugsmuler

G, M, S

### Grillet sjøkreps fra Frøya markedspris

med estragon smør & grillet sitron

M, SK

### Kamskjell fra Frøya 225,-

med romesco dressing, røkt reinsdyrhjerte & frisèesalat

BL, M, N, SU

### Beef tartare 210,-

med Holtefjell XO & trøffelmajones

E, M, SE, SU

### San Daniele skinke & Parmigiano 245,-

med gnocco fritto & balsamico modena

M, SU

# ATLAS

## Atlas House Specials

### Helgrillet piggvar 2,5-3kg 1450,-

Serveres med spinat, poteter med gremulata  
& sitronsaus med pepperrot

3-4 personer

F, M

\*\*\*

### "A Bronx tale" 1545,-

Norsk porterhouse modnet 21 dager 1kg.  
Serveres med pommes frites, mac and cheese,  
haricot verts, béarnaise & rødvinsaus

2-3 personer

E, G, M, SE, SU

\*\*\*

## Dessert

### Semi freddo 295,-

Hjemmelaget italiensk iskrem med pistasi,  
cookies & sjokolade

2 personer

E, G, M, N

• Skaldyrplata (24t bestillingstid) 1195,-  
• osters, 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

### Gnocchi & Sopp 325,-

med parmesan, gressløk & sort trøffel

E, G, M

### Kullgrillet skrei 355,-

med sprø pancetta, erter, sopp

& vichyssoise saus

F, M, SU

### Grillet entrecôte 385,-

Norsk entrecôte 21 dager modnet  
med béarnaise, pommes frites & grønn salat

E, M, SE, SU

### Andebryst 395,-

med rødbeter, karamellisert løk,  
fritert grønnkål & rødvins saus.

M, SU

## Dessert

### Rum baba 175,-

med mango, pasjonsfrukt & vaniljepisket krem

E, G, M

### Sjokolade sufflé 195,-

med crème anglaise

E, M, N

### "The big Apple" 245,-

med mørk sjokolade, fylt med eplekompott,  
luftig hvit sjokoladeganache & mørk sjokolade couverture

E, G, M, N

### 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 175,-  
Ultraviolet Wines, Cabernet Sauvignon 175,-

## Tilbehør

Brød & aioli 65,-  
G

Pommes frites med aioli 75,-  
E

Grillede grønnsaker med hvitløkdressing 75,-  
E, SE

Mac & cheese med trøffel 175,-  
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.*