

Husets Cocktails 185,-

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

ATLAS

Østers

Østers med Tabasco, rødvinseddik & grillet sitron

1 for 65,-
6 for 390,-
12 for 780,-
BL, SU

Forrett

Sesampanert tunfisk 245,-

med avocado, syltet løk, soya & pepperotkrem
G, M, F, SE, SO

Hvit asparges 225,-

med røkt ishavsroye, ramsløksaus & speket eggeplomme
F, E, M, SE

Biff tartar 245,-

med Holtefjell XO, trøffelmajones & rugsmuler
M, G, E, SE, SU

Rødbetsalat 175,-

med pærer, geitost & pinjekjerner
M, SE, N

San Daniele-skinke & Parmigiano Reggiano 245,-

med gnocco fritto og balsamico modena
M, G, SE

Atlas House Special

Fettuccine Alfredo 295,-
med Parmesansaus & gressløk
M, E, G, SU

Helgrillet piggvar markedspris
Serveres med spinat, nypotet med gremolata
& sitronsaus med pepperrot
2-4 personer
F, M, SU

“A Bronx tale” 1995,-
Norsk porterhouse, modnet 21 dager 1kg
med pommes frites, mac & cheese, haricot verts,
rødvinsaus & béarnaise
2-3 personer
M, E, SU, G, SE

Semifreddo 295,-
hjemmelaget italiensk iskrem med pistasi,
cookies & Giandujasjokolade
2 personer
G, E, N, M

Hovedrett

Husets Caesar 295,-
med romanosalat, grillet Lovisekylling, kimchi
sesamfrø, bacon & krutonger
G, F, E, SU, MU, M

Dry aged Burger 295,-
med sylteagurk, karamellisert løk, cheddar, dressing
& pommes frites
Vegetarburger 265,-
E, M, SU, F, SE, G

Grilled Entrecôte 395,-
norsk entrecôte modnet 21 dager, béarnaise,
pommes frites & grønn salat
SE, M, E, SU

Grilled Picanha-biff 435,-
med kongeosterssopp, skorsonerrot
& Café de Paris-saus
E, SU, M, F, SE

Røkt breiflabb 395,-
med cassoulet, chorizo, mais, blomkål, grønne bønner,
potet & rødvinsaus
F, G, M, SU

Sjokrepsrisotto 360,-
Sjokreps fra Frøya, parmesan, tomat, pesto, oliven
& skrei Bottarga Boreale
M, SK, N, F

Dessert

Sticky appelsinkake 175,-
med nyriskrem, kandisert frukt & sitron-crumble
G, M, E, N

Sjokoladeterrine 185,-
med crème anglaise & karamellisert hasselnøtt
E, M, N

“The big Apple” 245,-
med Caramélia Valrhona-sjokolade, eplekompott
& salt karamell-crumble
G, M, N

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

Øl

I samarbeid med Skifjorden Bryggeri er vi
stolte av å presentere Amerikalinjens eget brygg:

Amerikalinjen Pilsner 115,-

Vin på glass

Champagne & Musserende

Anna Spinato Prosecco Brut 125,-
Palmer & Co Brut Réserve 195,-

Hvit

Paul Mas, Claude Val Blanc 125,-
Georg Breuer, Charm, Riesling 145,-
David Sauternau, Sancerre 175,-
Dom. Borgeot, Chardonnay 180,-
Bogle Vineyards, Chardonnay 185,-

Rød

Paul Mas, Claude Val Rouge 125,-
Giacosa Fratelli, Barbera d'Alba 140,-
Ch. St. Cosme, Grenache 145,-
Ultraviolet Wines, Cabernet Sauvignon 180,-
Justin Girardin, Pinot Noir 190,-

Sides

Brød & aioli 65,-
G, E, SE

Grønn salat 75,-
MU

Pommes frites med aioli 75,-
E, MU

Mac & cheese 95,-
G, M

Grillede grønnsaker 75,-

Béarnaisesaus 45,-
E, M, SU

You had me at New York.