

Forrett

Vitello tonnato 245,-
kalv flatbiff, kapers, tunfiskmajones, ruccola
F, E, SE, M

Østers
1 stk 65,- / 6 stk 390,- / 12 stk 780,-
mignonette, tabasco & sitron
SU, SE

Burrata 225,-
med gulrøtter, salsa verde & pistasj
M, F, N

Sjøkreps fra Frøya (markedspris)
servert med grillet sitron & tarragon-smør
SK, M

Hovedrett

Moules frites 265,-
med aioli & brød
M, E, SE, G, SU

Salmon meuniere 345,-
grønnsaker, sitron, kapers & persille
M, F

Norsk entrecôte 395,-
béarnaise, salat & fries
E, M, SE, SU

Husets Caesar 295,-
med romanosalat, kimchi-sesam,
grillet Lovise-kylling, bacon & krutonger
G, F, E, SU, SE, M

Dry aged burger 295,-
husets sylteagurk, karamellisert løk, dressing,
røkt cheddar & fries
(Vegetarburger 295,-)
M, E, G, SU, SU, F

House Specials

Helgrillet piggvar (markedspris)
med spinat, potet med gremulata & sitronsaus
med pepperrot og rogn
2-4 persons
F, M, SU

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

Dessert

Sommer-pavlova 165,-
kokos, mango, pasjonsfrukt & NYR-is
M, E

Sjokoladeterrine 185,-
bringebærcoulis, pisket krem med ingefær og lime
& karamelliserte hasselnøtter
E, M, N



Mineralvann
Clausthaler (0.33) 68,-
Røyse eple (0.35) 89,-
Røyse eple (0.75) 175,-
Røyse eple & rabarbra (0.35) 89,-
Røyse eple & jordbær (0.35) 89,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta 65,-
Purezza kullsyrevann 54,-
Snåsa Still 79,-
Snåsa Sparkling 89,-

Øl
Amerikalinjen Pilsner 115,-
Frydenlund 0,4l 99,-

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

Hvitvin
Paul Mas, Claude Val Blanc 125,-
Georg Breuer, Charm, Riesling 145,-
David Sautereau, Sancerre 175,-
Dom. Borgeot, Chardonnay 190,-
Bogle Vineyards, Chardonnay 185,-

Rødvin
Paul Mas, Claude Val Rouge 125,-
Giacosa Fratelli, Barbera d'Alba 145,-
Ch. St. Cosme, Grenache 155,-
Ultraviolet Wines, Cabernet Sauvignon 180,-
Dom. Pierre André, Pinot Noir 190,-

You had me at New York.