

BRASSERIE



ÅPENT FRA KL 18.00 - 22.00

M: q.gardermoen@choice.no

T: +47 63 92 61 74

VISSTE DU AT DU KAN SCANNE
DENNE KODEN MED KAMERAET
DITT FOR Å BOOKE BORD?



FORRETTER / STARTERS

GRATINERT SOPPTOAST - 125 KR

På smørstekt toast, soppstuing, gratineres med bufar og toppes med karse og fritert rosmarin.
(Melk, gluten-hvete / milk, gluten-wheat)

Oven baked mushrooms on butter-fried toast, au gratin (with bufar cheese), topped with cress and fried rosemary.

LØKSUPPE - 105 KR

Med løkskum og ostechips.
(Gluten, melk / Gluten, milk)

Cured reindeer, on pickled forest mushrooms, with croutons, sour cream and lingonberries.

SPICY BUFFALO WINGS - 125 KR

Kyllingvinger og kyllingklubber vendt i en krydret buffalosaus. Servert med gulrotstaver, selleri og blåmuggostdressing.
(Melk, egg / milk, egg)

Chicken wings and drumsticks tossed in a spicy buffalo-wing sauce. Served with carrot sticks, celery, and blue cheese dressing.

BRUSCHETTA (VEGAN) - 115 KR

En miks med knuste kikerter, soltørkede tomater, friske urter og olivenolje servert på en grillert baguette.
(Glute -hvete, sesam / gluten-wheat, sesame)

Smashed chickpea mix with herbs, sun-dried tomato, and olive oil. Served on top of grilled baguette.

GRØNNE RETTER / GREEN DISHES

BX GRØNNE BURGER 2.0 - 235 KR

I brioche med soppmajones, salat, syltet chili, cheddar og pommes frites (vegansk).
(gluten-hvete / gluten-wheat)

BX green burger 2.0, on a brioche-bun with mushroom mayonnaise, salad, pickled chili, cheddar and french fries (vegan).

BAKT FLATBRØD MED TOMAT - 185 KR

Toppet med pesto, tomater, pinjekjerner og friske urter. Serveres med husets franske salat.
(gluten-hvete, sesam / gluten-wheat, sesam)

Flatbread topped with pesto, tomatoes, pine nuts and fresh herbs. Served with house french side salad.

KLASSIKERE / CLASSICS

BX SMASHED BURGER - 235 KR

I briochebrød med marinert kyllingbryst, sriracha aioli, ruccola, Gruyère, løkchips og pommes frites.
(Gluten - hvete, melk soya / Gluten - wheat, milk, soy))

BX smashed burger, on a brioche-bun with caramelized onions, cheddar, roasted onions, mushroom mayonnaise and french fries.

KYLLINGBURGER - 245 KR

I brioche med karamellisert løk, cheddar, ristet løk, soppmajones og pomme frites.
(Gluten - hvete, egg / Gluten - wheat, eggs)

Chicken breast burger on a brioche-bun with sriracha aioli, arugula, Gruyère, crispy onions and french fries.

OPPGRADER DIN BURGER MED FØLGENDE / UPGRADE YOUR BURGER WITH THE FOLLOWING:

Søtpotet fries / sweet potato fries - 35 KR
Ekstra ost / extra cheese - 25 KR
Bacon - 25 KR
Karamellisert løk / Carmalized onion - 25 KR
Ekstra saus / Extra sauces - 25 kr

STEAK FRITES - 285 KR

Entrecôte med sesongens grønnsaker, karse, pommes frites, chimichurri og rødvinnsaus.
(Melk, egg / Milk, eggs)

Entrecôte with seasonal vegetables, cress, french fries, chimichurri and red wine sauce.

CÆSARSALAT - 195 KR

Serveres med kylling, sprøstekt bacon og krutonger.
(Fisk, melk, egg, gluten / Fish, milk, eggs, gluten)
Caesar salad, served with chicken, crispy bacon and crispy croutons.

SIDES

Søtpotet fries / sweet potato fries - 35 KR
Blandet bladsalat med vinaigrette /
Mixed lettuce with vinaigrette - 35 KR
Bearnisesaus - 35 KR (Melk, egg / Milk, fish)

FRA HAVET / FROM THE OCEAN

OVNSBAKT LAKS - 265 KR

Marinert laks med blandet frisk salat, bakte poteter toppet med hvitløksmør og Dijonsaus tilsmakt hvitløk.
(Melk, fisk / Milk, fish)

Marinated salmon with a side salad and baked potatoes topped with garlic butter. Served with Dijon-garlic sauce.

BARNEMENY / CHILDREN'S MENU

ALLE RETTER PÅ MENYEN KAN SERVERES I HALV PORSJON OG HALV PRIS.

All dishes on the menu can be served in half portion for half price.

DAGENS 2 KULER MED IS - 49 KR

Med sjokoladesaus.
2 scoops of Today`s ice cream, with chocolate sauce.

DESSERT / DESSERTS

DEATH BY CHOCOLATE - 125 KR

Sjokolademousse, browniebiter, crunchy karamell og vaniljekrem lag på lag.
(Melk, egg, gluten - hvete, soya / Milk, eggs, gluten - wheat, soy)

Trifle with layers of chocolate mousse, brownie bites, crunchy caramel, and vanilla cream.

SITRONTERTE - 135 KR

Med brent marengs.
(Gluten - hvete, egg, melk / Gluten - wheat, eggs, milk)

Lemon curd tart topped with toasted meringue.

OSTETALLERKEN - 125 KR

3 oster (bufar, solgund og golvertind) servert med fikensyltetøy, kjeks og tørket aprikos.
(Melk, gluten / Milk, gluten)

Cheese plate, 3 cheeses served with fig jam, crackers and dried apricots.

MAKRONER - 4 FOR 75 KR

Spør din servitør for smaker.
(Egg, nøtter-mandel, pistasj, melk, gluten-bygg, hvete / Eggs, nuts-almond, pistachio, milk, gluten-barley, wheat)

Macarons, ask your waiter for flavors.