

BRASSERIE



FORRETTER / STARTERS

GRATINERT SOPPTOAST - 125 KR

På smørstekt toast, soppstuing, gratineres med bufar og topes 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.

(Melk / Milk)

Onion soup with onion foam and cheese chips.

KONFITERT FRØYALAKS - 125 KR

På syltet fennikel med dillolje og pepperrotkrem.

(Fisk, melk / Fish, milk)

Confit Frøya-salmon, over pickled fennel with dill oil and horseradish cream.

GRAVET REINSDYR - 145 KR

På syltet skogsopp, med krutonger, rømme og tyttebær.

(Gluten, melk / Gluten, milk)

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

GRØNNE RETTER / GREEN DISHES

TARTE FLAMBÉE GRESSKAR (SHARING) - 165 KR

Med rømme, ristet gresskar, økologisk honning, ristede gresskarkjerner, og ruccola.

(Gluten, melk / Gluten, milk)

Pumpkin Tarte Flambée, with sour cream, roasted pumpkin, organic honey, roasted pumpkin seeds, and arugula.

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).

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

- Søtpotet fries / sweet potato fries - 35 KR
- Ekstra ost / extra cheese - 20 KR

KLASSIKERE / CLASSICS

BX SMASHED BURGER - 235 KR

I brioche med karamellisert løk, cheddar, ristet løk, soppmajones og pomme frites.

(Gluten - hvete, egg / Gluten - wheat, eggs)

BX smashed burger, on a brioche-bun with caramelized onions, cheddar, roasted onions, mushroom mayonnaise 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 - 20 KR
- Bacon - 25 KR

STEAK FRITES - 325 KR

Entrecôte med sesongens grønnsaker, karse, pommes frites, chimichurri og rødvinsaus.

(Melk, egg / Milk, eggs)

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

REINSDYR SKANK - 305 KR

Med ovnsbakte rotgrønnsaker, rustik potetmos, tyttebær og sjysaus.

(Melk / Milk)

Reindeer shank, with oven-baked root vegetables, rustic mashed potatoes, linonberries and gravy.

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 croutons.

FISK OG SKALDYR / FISH AND SHELLFISH

OVNSBAKT TORSK - 285 KR

Med erterpuré, ovnsbakte rotgrønnsaker, rustik potetmos og baconsmør.

(Melk, fisk / Milk, fish)

Oven-baked cod, with pea puree, oven-baked root vegetables, rustic mashed potatoes and bacon butter.

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)

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.

DESSERTER / DESSERTS

CRÉME BRÛLÉE - 105 KR

Med bringebær sorbet.

(Melk, egg / Milk, eggs)

Crème Brûlée, with raspberry sorbet.

SJOKOLADEFONDANT - 115 KR

Med rømmekrem tilsmakt vanilje
og appelsinsalat med ingefær og granateple.

(Melk, egg, gluten / Milk, eggs, gluten)

Molten chocolate cake. With vanilla sour-cream
and orange-salad with ginger and pomegranate.

OSTETALLERKEN - 115 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.

MINERALVANN / ALKOHOLFRITT

COCA COLA 0,33 - 53 KR
COCA COLA UTEN 0,33 - 53 KR
FANTA ORANGE 0,33 - 53 KR
FANTA ORANGE UTEN 0,33 - 53KR
SPRITE 0,33 - 53 KR
EPELMOST 0,33 - 53 KR
BONAQUA NATURELL - 53 KR
BONAQUA SITRON/LIME - 53 KR
CARLSBERG NON 0,33 - 53 KR
PERONI NON 0,33 - 53 KR
EGGE EPELMOST 0,5 - 98 KR
EGGE EPELMOST 1 - 195 KR
HIMMELSTUND 0,70 - 255 KR

ØL / CIDER

CARLSBERG FL 0,33 - 89 KR
RINGNES FLASKE 0,33 85 KR
RINGNES LITE GLUTENFRI 0,33 - 85 KR
RINGNES FAT 0,4 96 KR
RINGNES FAT 0,6 109
BROOKLYN LAGER 0,5 - 124 KR
BROOKLYN EIPA 0,5 - 124 KR
KRONENBORG 1664 BLANC 0,5 126 KR
PERONI 0,33 106 KR
CORONA 0,33 102 KR
ECD BOLT IPA 0,33 109 KR
NØGNE Ø BLONDIE 0,33 109 KR
NØGNE Ø WIT 0,33 109 KR
NØGNE Ø ASIAN PALE ALE 0,33 106 KR
NØGNE Ø PORTER 0,33 124 KR
BULMERS 0,5 124 KR
CRABBIES 0,33 109 KR
SMIRNOFF ICE 0,33 105 KR
SOMMERBY PÆRE 0,33 - 102 KR

MUSSERED

BOTTEGA PROSECCO DOC BRUT, ITALIA/VENETO (85% GLERA, 15% CHARDONNAY)

Fruktig nese med florale toner. Frisk og elegant med behagelig syre. Deilig aperitiff, men også egnet til skaldyr.

115 KR/GLASS 620 KR/FLASKE

CAVA CASTELLBLANCH ORGANIC BRUT, SPANIA, CAVA (CHARDONNAY, MACABEO)

Flotte, langvarige bobler. Ren nese med aromaer av hvite bær og sitrus. Elegant hint av bakst. Rund og behagelig. God som aperitiff, til fisk og skaldyr.

103 KR/GLASS 510 KR/FLASKE

GRATIEN & MEYER CRÉMANT DE LOIRE BRUT LOIRE-FRANKRIKE

Frisk og fruktig aroma av sitrus og grønne epler. Tørr, frisk og delikat med undertoner av pære og sitrus.

665 KR/BOTTLE

ALEXANDRE BONNET GRANDE RÉSERVE BRUT CHAMPAGNE-FRANKRIKE

Flott gylden farge med elegante små bobler. Delikat duft av hvite blomster og sitrusfrukt. Fruktig og frisk smak med kremet avslutning.

820 KR/BOTTLE

HVITVIN

RABL RIESLING

Strågul farge. Friske og florale aromaer på duft. Frisk, fruktig og mineralsk i stilen med smaker av fersken og aprikoser. Lang og frisk ettersmak.

585 KR/FLASK

DOMAINE LOUIS MOREAU CHABLIS 2019 BURGUND-FRANKRIKE LOUIS MOREAU

Spenstig og fruktig vin med fin syre og mineralske elementer. Fyldig og elegant smaksbilde med flott druekarakter. En meget vellaget Chablis.

142 KR/GLASS 685 KR/BOTTLE

SANCERRE FRANCK MILLET 2019 LOIRE- FRANKRIKEE

Lys gul farge. Friske aromaer med innslag av sitrus, lime og stikkelsbær. Frisk med stor, fyldig smak av tropiske frukter og sitrus. God balanse og lang ettersmak.

680 KR/BOTTLE

MUD HOUSE SAUVIGNON BLANC 2020 MARLBOROUGH-NEW ZEALAND

Forfriskende aroma av nesler, meloner og grapefrukt. Saftig, konsentrert og frisk smak av sitrus og tropiske frukter. Lang, intens og frisk ettersmak.

525 KR/BOTTLE

GEORG BREUER RIESLING CHARM 2019 RHEINGAU- TYSKLAND

Duft av gule blomster og frukter som eple og aprikos. Krisp med syrlige toner, middels fyldig og med god struktur. Flott balanse og høy syre. Lang søtlig ettersmak.

630 KR/BOTTLE

ANTICHE TERRE SOAVE 2019 VENETO-ITALIA

Soave har en klar strågul farge, og den friske duften har en herlig aroma av pære, eple og sitrus med innslag av mineralitet. Smaken er bløt og med en fin syrlighet i ettersmaken.

585 KR/BOTTLE

VALPANTENA AP BIANCO 2019 VENETO-ITALIA

Lett mineralsk og fruktig og floral på nesen. Frisk og bløt med smak av gule frukter. Middels konsentrasjon, god mineralitet og hint av sitron. Velbalansert.

103 KR/GLASS 510 KR/BOTTLE

VINOLOGIST CHENIN BLANC 2019 SWARTLAND-SØR-AFRIKA

Duft av kvede, pære og steinfrukt. Nektarin, fersken, gule epler og lime på smak med en fast tekstur og fint integrert syre. Frisk med epler og sitrusfrukter i avslutningen samt et hint av hylleblomst og krydder

630 KR/BOTTLE

LES GRÈS CHARDONNAY VIOGNIER 2020 LANGUEDOC-ROUSSILLON-FRANKRIKE

Klar strågul farge. Frisk og aromatisk nese av grønne epler og mineraler. Crisp, fruktig, tørr og elegant. Middels fyldig med lang, frisk ettersmak.

550 KR/BOTTLE

ROSEVIN

GEORG BREUER ROSE, TYSKLAND, RHEINGAU (100% SPÄTBURGUNDER/PINOT NOIR)

Ren og frisk aroma av unge, røde bær (markjordbær), bringebær og neper. Frisk og fruktig smak med balansert syre og lang, mineralisk ettersmak.

615 KR/FLASKE

MARQUÉS DE CÁCERES ROSADO 2019 RIOJA-SPANIA

Frisk rosa farge, med klar og ren aroma av bringebær og jordbær. En særdeles fyldig rosévin med fin balanse og lang ettersmak.

118 KR/GLASS 565 KR/BOTTLE

RØDVIN

DOMAINE BOUCHARD BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNÉE 2018 BURGUND-FRANKRIKE

Duft og smak av moden frukt samt noe krydder. Preg av modne tanniner gir en god balanse. Fyldig og rik med langettersmak

650 KR/BOTTLE

LE PIGEONNIER CÔTES DU RHÔNE VIELLES VIGNES 2018 RHÔNE-FRANKRIKE

Dyp rød farge. Duft av mørke skogsbær, krydder og lær, hint av blomst. God konsentrasjon og friskhet med preg av mørke bær og krydder.

119 KR/GLASS 570 KR/BOTTLE

RAMON BILBAO EDICIÓN LIMITADA 2017 RIOJA-SPANIA

Aromatisk, ren og intens duft og smak av mørk, moden frukt, lakris, sandeltre og eukalyptus i harmoni med sekundære aromaer fra fatet Fyldig og lang med modne, velintegrerte tanniner.

645 KR/BOTTLE

CHATEAU CLAIRAC 2018 BORDEAUX-FRANKRIKE

Duften er preget av røde bær og friskhet. I munnen er den medium fyldig med smak av røde bær. Vinen har en fin balanse mellom frukt & friskhet, og er rund og fin i ettersmaken.

665 KR/BOTTLE

BORGOGNO BARBERA D'ALBA 2019 PIEMONTE-ITALIA

Frisk aroma med fremtredende preg av blomster, mørke bær, kirsebær samt lær og krydder. Saftig og syrlig vin med god frukt, snille tanniner, flott balanse og lang ettersmak.

140 KR/GLASS 660 KR/BOTTLE

BARONE RICASOLI CHIANTI 2019 TOSCANA-ITALIA

Aroma med av røde bær og litt mørke bær, innslag av grønne urter og krydder. Smakspreg av røde bær og urter, fast og litt tørr ettersmak.

635 KR/BOTTLE

**LUPI REALI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2019
ABRUZZO-ITALIA**

Dyp rød. Aroma preget av røde bær, litt urter og lakris. Saftig og umiddelbar, preg av røde bær og urter.

555 KR/BOTTLE

**VALPANTENA PERGOLINO ROSSO 2019 VENETO-
ITALIA**

Rubintrød fagre. Duft av villbær, urter og røde frukter. Frisk og fruktig smak med hint av villbær.

103 KR/GLASS 510 KR/BOTTLE

**CONO SUR PINOT NOIR SINGLE VINEYARD BLOCK
21 VIENTO MAR 2018 SAN ANTONIO-CHILE**

Rubintrød farge. Duft av bringebær, syltige kirsebær, plomme, skogsbær og tobakk. Fruktig smak med myke tanniner og fin syre

630 KR/BOTTLE

**HARDYS NOTTAGE HILL CABERNET - SHIRAZ 2018
SOUTH EASTERN AUSTRALIA**

Klar rød farge med aromaer av plommer og mørke bær kombinert med noe krydder. Rund og ganske fyldig med rike bærtone og krydder. Myke tanniner og elegant syrestruktur balanserer den rike frukten i ettersmaken.

555 KR/BOTTLE

**ROYAL TOKAJI LATE HARVEST 2017 TOKAJ-
UNGARN**

Ren duft av honning og tropiske frukter og krydder. Søt med fin, frisk syre og smak av fersken og lime. Fyldig og forfriskende, med elegant balanse mellom frukt og sødme. Lang, ren ettersmak.

89 KR/GLASS 710 KR/BOTTLE

**DOMAINE BOUCHARD CHASSAGNE-MONTRACHET
2018 BURGUND-FRANKRIKE**

Klar, strågul farge. Raffinert og fruktig bouquet med undertone av ristet loff. Frisk, kompleks og rik med elegant syre.

1050 KR/BOTTLE