

SUPPE

SOUPS

FISKESUPPE BX

Kremet fiskesuppe med laks, torsk, blåskjell og reker. Grønnsaksjuliene og dillolje.

CREAMY FISH SOUP

Salmon, cod, mussels and shrimp. Vegetable julienne and dill oil.

①③⑥⑦⑨ | liten/stor 165,- / 245,-

SELLERI- OG JORDSKOKKSUPPE

Jordskokk- og selleripuresuppe, smakt til med blåmuggost, sprøstekt spekeskinke og stekt sopp.

Selery and Jerusalem artichoke soup, with blue cheese, cured ham and mushroom.

⑥⑦ | 165,-



Same, same but different. Vi serverer ikke dårlig palmeolje fordi vi ønsker å ta vare på regnskogen.

SMÅRETTER

"MOULES FRITES"

Ferske blåskjell dampet med chili og sitrongress, vårløk, kokosmelk, koriander og cherrytomater. Servert med pommes bistro og aioli

Mussels steamed with chili, lemon grass, spring onion, tomato, herbs, coconutmilk, coriander and cherry tomatoes.

Served with aioli and pommes bistro

①②⑧ | 149,-

CÆSARSALAT

Klassisk Cæsarsalat med kylling, bacon, romanosalat, parmesan, brødkrutonger og Cæsardressing.

CAESAR SALAD

Classic Caesar salad with chicken, bacon, romain lettuce, parmesan, croutons and Caesardressing

②③④⑤⑥⑧ | 175,-

FRA GRILLEN

FROM THE GRILL

X-BURGER

Burger på nykvernet høyrygg. Servert med bøkerøkt bacon, røkt cheddar, briochebrød, hjertesalat, coleslaw, syltet agurk, tomat, pommes bistro og aioli.

X-BURGER

Burger served on briochebread with smoked cheddar cheese, bacon, salad, tomato, redonion, pickled cucumber, coleslaw and pommes frites.

②④⑤⑥⑧ | 255,-

FIRE AND SMOKE

Langtidsbraisert røkt oksebryst. Grillet på lavastein. Servert med asparges, båtpoteter, løkringer, grillet tomat og rødvinnsaus

Smoked brisket. Served with asparagus, potatoes, onionrings, tomato and red wine sauce.

④⑤⑦⑧ | 325,-

HØSTENS LAM

Ølbraisert lammeskank med provencekrydder, servert med rotmos, ovnsbakte lokale småpoteter, asparges og rødvinnsaus

Lamb shank braised in beer and spices from Provence, served with mashed turnips, potatoes, asparagus and red wine sauce.

④⑦ | 295,-

FRA HAVET

FROM THE SEA

MIDDELHAVSINSPIRERT TORSK

Pannestekt torskeloins servert med søtpotetpurè, asparges, cherrytomat og chorizo .

Codloins pan fried, served with asparagus, cherry tomatoe, chorizo and sweet potato pureè.

③⑥ | 295,-

SMAK AV HARDANGER

Fjellørretfilet fra Hardanger, skinnstekt og servert med pastinakk- og persillerotmos, asparges, smørsaus, ørretrogn og vårløk.

Pan fried mountain trout, served with mashed parsnips and parsley root, asparagus, buttersauce, caviar and springonion.

③⑥ | 295,-

VEGETAR

VEGETARIAN

EN ANNERLEDES BIFF

Grillet søtpotetbiff med grønnsaker, bakte lokale småpoteter, asparges, currysau med kokos, toppet med ruccola og ristede valnøtter.

Sweet potato beef, with asparagus, coconut currysauce, baked potatoes, ruccola and walnuts.

⑩ | 235,-



1/3 av maten som produseres globalt, kastes. Vi har doggy bag hvis du ikke orker alt nå.

DESSERT

SWEETS

CRÈME BRÛLÉE

Klassikeren crème brûlée med bær.

CRÈME BRÛLÉE

The classic crème brûlée with berries.

②⑥ | 125,-

HOT & COLD

Lun sjokoladecake servert med kokosis og marinerte appelsiner.

Chocolate fondant, served with coconut icecream and orange.

②④⑤⑥ | 145,-

FRISK OG SYRLIG

Ostekake servert med havtorngel, multer og appelsinsorbet.

Cheesecake with sea buckthorn jelly, cloudberrys and orange sorbet

②④⑤⑥ | 125,-

SIDES & SNACKS

STICKS/ONION RINGS/FRIES + DIPP | 135,-

| ②④⑤⑥ |

NACHOS + DIPP | 55,-

POMMES FRITES | 55,-

SØTPOTETFRIES/SWEETPOTATO FRIES | 65,-

SALAT/SALAD | 45,-

ALLERGENER

① Bløtdyr ② Egg ③ Fisk ④ Gluten ⑤ Hvete ⑥ Melk ⑦ Selleri ⑧ Sennep ⑨ Skalldyr ⑩ Valnøtter



Sjømat med dette merket kommer fra et ASC-sertifisert ansvarlig oppdrettsanlegg.
www.asc-aqua.org