

BRASSERIET

À LA CARTE

MENU DU JOUR – 3 COURSE

Hver dag har vi vår faste 3-retters meny til 695,- per person. Hva vi serverer kan variere fra dag til dag, så spør servitøren om dagens tilbud. Every day we have our regular 3-course menu for 695,- What we serve can vary from day to day, so ask the waiter about today's offer.

FORRETTER / STARTERS

CHARCUTERIE 229

Et utvalg fra charcuteriet våres. Spekemat, oster og litt små biter. Perfekt å dele! A selection from our charcuterie. Cured meats, cheeses and small pieces. Perfect to share!

BURRATA SALAT (V) 245 ^(perfekt å dele som forrett for 2)

Norske rustikktomater og jordbær. Hjemmelaget pesto, valnøtter og oliven. Servert med nybakt pizzabrød Burrata salad with Norwegian tomatoes and strawberries. Homemade pesto, walnuts and olives. Served with freshly baked pizza bread ^(1,2,6,9)

ØSTERS X 2-4-6 STK 90 / 180 / 270

Klassisk servering med sitron og Champagne eddik Oysters x 2-4-6 pcs. Classic serving with lemon and Champagne vinegar ^(7,10)

GRILLET ASPARGES 265

Hvit og grønn asparges med Guanciale og urter. Serveres med sitronhollandaise, hasselnøtter og løyrom Grilled white and green asparagus with Guanciale and herbs. Served with lemon hollandaise, hazelnuts and Vendace roe. ^(1,2,6,9)

TUNFISK CRUDO 224

Tynt skåret tunfisk serveres med en tamarind og sitrus vinaigrette. Ingefær, agurk, avocado og jalapeñomajones Thinly sliced tuna is served with a tamarind and a citrus vinaigrette. Ginger, cucumber avocado and jalapeñomayonnaise. ^(2,10,12)

KVEITE 230

Tartar på miso gravet kveite. Serveres med røkt blåskjellmulsjon og sitrus syltet rettich. Kjernemelk vinaigrette smaksatt med selleri og toppet med ørret og tangkaviar Tartar on miso cured halibut. Served with smoked mussel emulsion and citrus pickled radish. Buttermilk vinaigrette flavored with celery and topped with trout and seaweed caviar ^(1,2,5,12)

TYNNSKÅRET INDREFILET AV STORFE 265

Med sprø nori, sort hvitløk og rosmarinemulsjon. Serveres med syltet sopp, marinert vårløk og Västerbottenost Thinly sliced beef tenderloin with crispy nori, black garlic and rosemary emulsion. Served with pickled mushrooms, marinated spring onions and Västerbotten cheese ^(2,3,10)

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

ENTRECÔTE 405

Godt mørnet entrecôte, salat ved siden av, hvitløks sauterte Haricots Verts, "Skinny Fries" og Bearnaise Well tenderized entrecôte, side sallad, garlic sautéed Haricots Verts, "Skinny Fries" and Bearnaise ^(1,10)

NORSK AND 385

Andebryst med variasjon på aprikos og tindved. Pithivier fylt med andeconfit og kål. Serveres med sautert spinat, Pommes Croquette og Sauce Cointreau. Duck breast with variety of apricot and sea buckthorn. Pithivier stuffed with duck confit and cabbage. Served with sautéed spinach, pommes croquette and Sauce Cointreau ^(1,2,9,10)

PANNESTEKT PIGGVAR 425

Squashblomst fylt med skalldyr mousseline, squash og asparges crudité. Serveres med bakt tomat og Beurre Blanc smaksatt med gressløk Pan-fried turbot, squash flower filled with shellfish mousseline, squash and asparagus crudité. Served with baked tomato and Beurre Blanc with chives ^(1,2,8,10)

INDREFILET AV OKSE 415

Steak au Poivre med Pommes Dauphinoise, pepperskysaus og tartelett med løk Beef tenderloin <Steak au Poivre> with Pommes Dauphinoise, pepper sauce and tartlet with onions ^(1,2,4)

GRILLET LAMMECULOTTE 396

Med variasjon på sesongens gulrøtter, bakt løk, syltet sennepsfrø, potetpuré og lammesjy smaksatt med dill Grilled lamb with variety of seasonal carrots, baked onions, pickled mustard seeds, potato puré and lamb broth flavored with dill ^(1,2)

BEET WELLINGTON (V) 274

Butterdeiginnbakt beter med soppduxelles, mangovinaigrette og mango. Serveres med løpstikkesaus Puff pastry baked beets with mushroom duxelles, mango vinaigrette and mango. Served with rennet sauce ^(2,9,10)

DESSERTER FRA VÅRT KONDITORI / PÂTISSERIES

PASJONSFRUKTKAKE MED PASJONSFRUKTCOULIS OG CRÈME CHANTILLY. SERVERES MED HVIT SJOKOLADEIS OG BÆR 165
Passion fruit cake with passion fruit coulis and crème chantilly. Served with white chocolate ice cream and berries ^(1,4,9,10,13)

HJEMMELAGDE MAKRONER - BRINGEBÆR, PASJONSFRUKT & VANILJE 24 / stk
Homemade Macaroons-raspberries, passion fruit & vanilla ^(1,6,10)

OSTEKAKE FYLT MED EPLECONFIT SERVERES MED RABARBRAKOMPOTT OG SORBET MED RABARBRA OG MINT 168
Cheesecake filled with apple confit is served with rhubarb compote and sorbet with rhubarb and mint ^(1,10,13)

KOKOSNØTTMOUSSE MED KAREMELLISERT ANANAS SMAKSATT MED CHILI, ANANAS COULIS OG "PIÑA COLADA" SORBET 155
Coconut mousse with caramelized pineapple flavored with chili, pineapple coulis and "Piña Colada" sorbet ^(1,4,9,13)

VALRHONA DELIGHT, MELKESJOKOLADEMOUSSE, GUANAJA CREMAUX & SOLBÆR SORBET 185
Valrhona delight, milk chocolate mousse, guanaja cremeux & black currant sorbet ^(1,4,6,10)

SOMMER PÅ BYGDA - VANILJEBUNN MED JORDBÆRCREMEUX OG TØRKET MARENGS. SERVERES MED YOGHURTIS, JORDBÆR, BASILIKUM OG TOMAT 135
Summer in the village - Vanilla base with strawberry cremeux and dried meringue. Served with yogurt ice cream, strawberries, basil and tomato ^(1,9,10)

LILY'S SOFTIS I KONE MED SJOKOLADESAUS & FRISKE BÆR 120
Ice cream with chocolate sauce & fresh berries ^(1,4,10,13)

¹ Melk / Milk

² Sulfit / Sulfite

³ Sennep / Mustard

⁴ Gluten

⁵ Selleri / Cellery

⁶ Nøtter / Nuts

⁷ Bløtdyr / Molluscs

⁸ Fisk / Fish

⁹ Hvetemel / Wheat

¹⁰ Egg

¹¹ Lupin

¹² Soya

¹³ Spår av nøtter/trace of nuts

PIZZA NAPOLETANA

(Serveres 11:00-22:00) Alle pizzaer kan serveres som barnepizza, opptil 12 år får halv pris.
All pizzas can be served as children's pizza, up to 12 years get half price.

MARGHERITA 178

San Marzano tomatsaus, Buffalo mozzarella & basilikum
San Marzano tomato sauce, Buffalo mozzarella & basil ^(1,9)

PARMA 224

San Marzano tomatsaus, Fior di Latte mozzarella, San Daniele 16 måneder parma skinke, parmesan & rucola
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, San Daniele 16 months parma ham, parmesan & arugula ^(1,9)

VALTELLINA 232

Trøffelkrem, fior di latte mozzarella, sautert steinsopp, bresaola, rucola, crispy løk, sitronolje og sort pepper
Truffle cream, fior di latte mozzarella, sautéed mushrooms, bresaola, arugula, crispy onions, lemon oil and black pepper ^(1,2,9)

´NDUJA 205

San Marzano tomatsaus, Fior di Latte mozzarella, ´Nduja (sterk italiensk svinekjøtt), ricotta & spinat
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, ´Nduja (spicy Italian pork), ricotta & spinach ^(1,9)

CAPRICCIOSA 225

San Marzano tomatsaus, Fior di Latte mozzarella, prosciutto cotto, artisjokk, champignon & oliven
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, prosciutto cotto, artichoke, mushrooms & olives ^(1,9)

3 OSTER 198

Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, taleggio & parmesankrem, valnøtter & trøffelhonning
Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, taleggio & parmesan cream, walnuts & truffle honey ^(1,6,9)

FRIARIELLI 232

friariellikrem, salsiccia, fior di latte mozzarella, friarielli, jalapeños & chiliolje
friarielli cream, salsiccia, fiordilatte mozzarella, friarielli, jalapeños & chili oil ^(1,2,9)

PIZZA "CARBONARA" 255

Parmesan krem, Guanciale (svinekjake), parmesan, fersk eggeplomme, persille, pepper & sitron
Parmesan cream, guanciale, Parmesan flakes, fresh egg yolk, parsley, black pepper, lemon dressing ^(1,9,10)

SOUTHSIDE 205

Fior di latte mozzarella, tunfisk, cherrytomater, kapers, tørkede sorte oliven, jalapeños, chiliolje, sort pepper
Fior di latte mozzarella, tuna, cherry tomatoes, capers, dried black olives, jalapeños, chili oil, black pepper ^(1,2,9)

PICCANTINA 205

San Marzano tomatsaus, Fior di Latte mozzarella, Spianata Calabria (sterk italiensk salami), hjemmelaget chiliolje & basilikum
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, Spinata Calabria (spicy italian salami), homemade chili oil & basil ^(1,9)

LILY'S VEGGIE GARDEN 198

Artisjokk, fior di latte mozzarella, squash, aubergine, sjampinjong, sort oliven, jalapeños, pecorino, paprikaemulsjon, chiliolje og basilikum
Artichoke, fior di latte mozzarella, squash, eggplant, mushroom, black olives, jalapeños, pecorino, paprika emulsion, chili oil & basil ^(1,9)

DRIKKE / DRINKS

Cocktails fra Bar Lilibet

Vanilla Passion - Sweet & Fruity 155
Aperol, Pampero Blanco, vanilje, pasjonsfrukt, ⁽¹⁰⁾

Rabarbra - Sour & Sweet 155
Tanqueray Gin, De Kuyper sour rhubarb, bitters, sitron, Pink Grape Soda

Basilikum Kokos - Fresh & Creamy 155
Tanqueray No.10, kokosskum, basilikum, sitron

Porto - Rich & Citrusy 158
Bulleit Bourbon, portvin, sitron, sukker

Spicy Mezcal Margarita - Smokey & Distinctive 165
Mezcal, Cointreau, agave, lime chili olje

Bareksten Botanical Gin 175
Fever-Tree Elderflower tonic water, blåbær, rosmarin

Tanqueray no.10 165
Fever-Tree Mediterranean tonic water, grapefrukt

Mocktails

Virgin Hylleblomst - Fruktig & Frisk 79
Hylleblomst, mynte, jordbær, sitron, bobler ⁽²⁾

Virgin Rabarbra - Rosa & forfriskende 79
Rabarbra, Pink Grape Soda

Champagne & Musserende

Castellblanc 105 / 595
Cava

Gratien & Meyer 120 / 695
Cremant de Loire

Alfred Gratien 165 / 995
Brut Classique

Lanson / 1290
Le Rosé

Musserende uten alkohol

Oddbird Richard Juhlin 75 / 345
Blanc De Blanc, NV ⁽²⁾

Rosévin

Chateau De Berne 150 / 755 / 1550 / 3350
Provence, 2020

Hvitvin

Les Vignobles 115 / 555
Le Grès, Languedoc-Roussillon 2020

George Breuer 135 / 645
Charm Riesling, Rheingau 2021

Domaine Serge Dagueneau & Fils 140 / 695
Pouilly-Fume, Loire, 2020

Domaine Louis Moreau 150 / 755
Chablis, 2020

Rødvin

Gabriel Meffre 115 / 580
Côtes du Rhône, 2020

Les Vignobles Foncalieu 140 / 685
La Tannerie, Languedoc-Roussillon, 2020

Borgogno 160 / 785
Barbera d'Alba, 2020

Domaine Bouchard 175 / 895
Pinot Noir Reserve, Bourgogne, 2019

Ølflasker/boks

Lily Lager 110
Ufiltreret lager 0,33

Peroni Nastro Azzurro 110
Lager 0,33

Brooklyn Lager 130
Lager 0,33

Frydenlund Bayer 120
Lager 0,33

Oslo Brewing Passion 120
Blonde 0,33 ⁽⁴⁾

Stormtrooper 130
Ipa 0,33

Fatøl

Frydenlund 98 / 49
0,4 / 0,2 ⁽⁴⁾

Peroni 110 / 55
0,4 / 0,2 ⁽⁴⁾

Kronenbourg Blanc 120
Wheat 0,4 ⁽⁴⁾

Frydenlund Juicy IPA 120
0,4 ⁽⁴⁾

Brooklyn IPA 125
0,4 ⁽⁴⁾

E.C.Dahls Ramp Pale Ale 135
0,4 ⁽⁴⁾

Crowmoor Apple Cider 145
0,4

Mineralvann & Non Alcoholic

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta 56

San Pellegrino Aranciata / Lemonata 62

Edel Eplejuice 59 / 180

Peroni Libera 62

Brooklyn Special Effects Lager 62

Kaffe/te

Americano 52

Espresso 41

Double Espresso 44

Café Latte 52

Cappuccino 52

Palais Des Thés, Breakfast tea, Earl Grey, Sencha, Green Menthe Green Berries, Camomille 54

¹ Melk / Milk

² Sulfit / Sulfite

³ Sennep / Mustard

⁴ Gluten

⁵ Selleri / Celery

⁶ Nøtter / Nuts

⁷ Bløtdyr / Molluscs

⁸ Fisk / Fish

⁹ Hvetemel / Wheat

¹⁰ Egg

¹¹ Lupin

¹² Soya

¹³ Spår av nøtter/trace of nuts