

BRASSERIET

À LA CARTE

SNACKS

ROSSINI OSCIETRA CAVIAR 10 GRAM, 225 / 30 GRAM, 545 / 50 GRAM, 995
serveres med surdeigsvaffel, gressløk og Crème Fraîche smaksatt med sellerisalt.
Served with sourdough waffle, chives and Crème Fraîche flavored with celery salt
(1, 2, 5, 8, 10)

SKALLDYR KRUSTAD 55 / ST
salat på hummer og krabbe, smaksatt med miso og sitrus
Filled croustad with a salad of lobster and crab, flavored with miso and citrus (2, 7, 9, 12)

CAMEMBERT MED SMAK AV TRØFFEL 425
Hel trøffelbakt Camembert fra Strandli Gård. Hasselnøtt, honing, sherryvinaigrette, fritert rosmarin og marmelade. Serveres med brød fra pizzaovnen.
Whole truffle-baked Camembert from Strandli Gård. Hazelnut, honey, sherry vinaigrette, fried rosemary and marmalade. Served with bread from the pizza oven. (1, 2, 6, 9)

FORRETTER / STARTERS

CHARCUTERIE 298
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!

ØSTERS FINE DE CLAIRE 98 / 196 / 294
Klassisk servering med sitron og Champagne eddik
Oysters x 2-4-6 pcs. Classic serving with lemon and Champagne vinegar (7)

GRILLET SPISSKÅL 228
Sesongens spisskål med Guanciale og urter. Serveres med sitronhollandaise, hasselnøtter og løyrom
Grilled seasonal cabbage with Guanciale and herbs.
Served with lemon hollandaise, hazelnuts and Vendace roe. (1, 2, 6, 10)

PEPPERGRAVET ØRRET 249
med vinaigrette på syrnet ferskost, persilleolje, syltet knutekål, grønt eple og ørret rogn. Tilsnakt Gilde dill aquavit
Pepper-cured trout with vinaigrette on sour cream cheese, parsley oil, pickled cabbage, green apple and trout roe. Flavoured with Gilde dill aquavit (1, 2, 8, 10, 11)

TYNNSKÅRET KVEITE 242
Trøffel ponzu, agurk, dashiemulsion, bakt miso, isad søvløk og østerskarse
Thinly sliced halibut with truffle ponzu, cucumber, dashi emulsion, baked miso, iced silver onion and oyster cress (2, 10, 12)

TARTAR AV STORFE INDREFILET 245
med syltet sennepsfrø og syltet gresskar, fritert eggeplomme, ristet gjær emulsion og crumble
Tartar of beef tenderloin with pickled mustard seeds and pickled pumpkin, fried egg yolk, toasted yeast emulsion and crumble (2, 3, 9, 10)

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

STEAK AU POIVRE 525
Norsk indrefilet av Okse. Serveres med fritert Pommes Dauphines, tartelett med variasjon av løk, pepperglaze og Sauce Bearnaise.
Beef tenderloin <Steak au Poivre> with fried Pommes Dauphines, pepper glaze and tartlet with onions. Served with Sauce Bearnaise (1, 2, 9, 10)

NORSK AND 436
Andebryst fra Gårdsand, Pommes Dauphine og Sauce Amaretto smaksatt med andeleversmør. Serveres med en variasjon av rodbeter og kirsebær, med kandisert appelsin og endiver.
Duck breast from Gårdsand, Pommes Dauphine and Amaretto sauce flavored with duck liver butter. Served with a variety of beetroot and cherries, with candied orange and endives. (1, 2, 10)

KRONHJORT 445
Grillet ytrefilet av kronhjort serveres med kåruletter med sesongens sopp, ristet selleri og Beurre noisette. Jordskokk chips, trøffel saus og bjørnebær gelé.
Grilled moose tenderloin is served with cabbage rolls with seasonal mushrooms, roasted celery and Beurre noisette. Jerusalem artichoke chips, truffle sauce and blackberry gel (1, 2, 4, 6)

VILLKVEITE 446
Pannestekt villkveite med beurre blanc smaksatt med Vin jaune og crème fraîche. Serveres med løyrom, hummer, pommes duchesse og rosenkål.
Pan-fried wild halibut with beurre blanc flavored with Vin jaune and creme fraiche. Served with vendace roe, lobster, Pommes Duchesse and Brussels sprouts. (1, 2, 7, 8, 10)

BEET WELLINGTON (V) 290
Butterdeiginnbakt betar med soppduxelles, tindvedvinaigrette og tindved.
Serveres med trøffel- og løpstikkesaus
sea buckthorn vinaigrette and sea buckthorn. Served with truffle and lovage sauce (2, 5, 9, 10, 12)

DESSERTER FRA VÅRT KONDITORI / PÂTISSERIES

BANANMOUSSE MED SOJAKARAMELL, SERVERES MED "BANANA BREAD" BANAN KONFIT, YUZU CURD OG BANANIS 185
Banana mousse with soya caramel, served with "banana bread" Banana confit, yuzu curd and banana ice cream (1, 2, 4, 10, 12, 13)

RØDT EPLE FYLT MED VALRHONA BLOND SJOKOLADEMOUSSE. SERVERES MED KOMPRIMERT EPLE, VARIASJON AV HASSELNØTT OG EPLE IS 168
Red Apple filled with Blond Orelys Valrhona chocolate mousse.
Served with compressed apple, variation of hazelnut and apple ice cream. (1, 4, 6, 9, 10)

KOKOSNØTTMOUSSE MED KARAMELLISERT ANANAS SMAKSATT MED CHILI, ANANAS COULIS OG "PIÑA COLADA" SORBET 165
Coconut mousse with caramelized pineapple flavored with chili, pineapple coulis and "Piña Colada" sorbet (1, 4, 9, 10, 13)

PISTASJMOUSSE MED SALT KARAMELL CREMEUX, NØTTESMØR CRUMBLE OG BRINGEBÆR SORBET 185
Pistachio mousse with salted caramel cremeux, nut butter crumble and raspberry sorbet (1, 4, 6, 9, 10)

VALRHONA DELIGHT, MELKESJOKOLADEMOUSSE, GUANAJA CREMAUX & SOLBÆR SORBET 189
Valrhona delight, milk chocolate mousse, guanaja cremeux & black currant sorbet (1, 4, 6, 9, 10)

HJEMMELAGDE MAKRONER - BRINGEBÆR, PASJONSFRUKT & VANILJE 28 / stk
Homemade Macarons-raspberries, passion fruit & vanilla (1, 6, 10)

LILY'S SOFTIS I KONE MED SJOKOLADESAUS & FRISKE BÆR 120
Ice cream with chocolate sauce & fresh berries (1, 4, 9, 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 Spor av nøtter/trace of nuts

PIZZA NAPOLETANA

(Serveres 11:00 (12:00) - 22:00) Alle pizzaer kan serveres som barnepizza, opptil 12 år får halv pris og vi har klassisk Margherita til barn for 77 nok
All pizzas can be served as children's pizza, up to 12 years get half price and we have classic Margherita for kids for 77 nok

MARGHERITA E PEPE 215

San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella, røkt Provola ost, sort pepper & basilikum
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, smoked Provola cheese, black pepper & basil ^(1,9)

PARMA 230

San Marzano tomat saus, 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 235

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)

PICCANTINA 205

San Marzano tomat saus, 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)

BURRATA TARTUFATA 235

San Marzano tomat saus, fersk burrata, trøffel og trøffelolje
San Marzano tomato sauce, fresh burrata, truffle and truffle oil ^(1,2,9)

CAPRICCIOSA 228

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

“HAWAII” 255

Fior di Latte mozzarella, Prosciutto cotto, ananas og kokosflak, toppet med ananas gel.
-An Italian's nightmare
Fior di Latte mozzarella, Prosciutto cotto, pineapple and coconut flakes, topped with pineapple gel. ^(1,9,10)

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)

LILY'S VEGGIE GARDEN 198

Fior di latte mozzarella, provola ost, grillet paprika, kapers, sort pepper, olivenolje & persille
Fior di latte mozzarella, provola cheese, grilled paprika, capers, black pepper, olive oil & parsley ^(1,2,9)

‘NDUJA 208

San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella, ‘Nduja (sterkt italiensk svinekjøtt), ricotta & spinat
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, ‘Nduja (spicy Italian pork), ricotta & spinach ^(1,9)

OSTER 235

Gorgonzola og taleggiokrem, Ricotta, røkt Provola, valnøtter & trøffelhonning
Gorgonzola and taleggio cream, Ricotta, smoked Provola, walnuts & truffle honey ^(1,6,9)

DRIKKE / DRINKS

Cocktails fra Bar Lilibet

Vanilla Passion - Sweet & Fruity 165
Aperol, Pampero Blanco, vanilje, pasjonsfrukt, ⁽¹⁰⁾

Rabarbra - Sour & Sweet 165
Tanqueray Gin, De Kuyper sour rhubarb, bitters, sitron, Pink Grape Soda

Negroni Sour - Bitter & Fresh 165
Tanqueray No.10, jordbær infusert Campari, Antica Formula Vermouth, sitron

Porto - Rich & Citrusy 168
Bulleit Bourbon, portvin, sitron, sukker

Spicy Mezcal Margarita - Smokey & Distinctive 168
Mezcal, Cointreau, agave, lime chili olje

Bareksten Botanical Gin 178
Fever-Tree Elderflower tonic water, blåbær, rosmarin

Tanqueray no.10 168
Fever-Tree Mediterranean tonic water, grapefrukt

Mocktails

Virgin Elderflower - Fruity & Fresh 86
Hylleblomst, mynte, jordbær, sitron, bobler ⁽²⁾

Virgin Rhubarb - Pink & Sweet 86
Rabarbra, Pink Grape Soda

Champagne & Musserende

Castellblanc 115/690
Cava

Gratien & Meyer 130/780
Cremant de Loire

Alfred Gratien 175/1075
Brut Classique

Musserende uten alkohol

Oddbird Richard Juhlin 80/480
Blanc De Blanc, NV ⁽²⁾

Hvitvin

Les Vignobles 120/595
Le Grès, Langedoc-Roussillon 2021

Domäne Wachau 130/655
Federspeil Terrassen Grüner Veltliner, 2021

Reyneke 150/750
Organic Chenin Blanc, 2021

Domaine Brocard 155/775
Chablis, 2021

Rosévin

Chateau De Berne 160/795/1550/3350
Provence, 2020

Rødvin

Les Vignobles Foncalieu 125/625
La Tannerie, 2020

Barone Ricasoli 140/685
Chianti, 2021

Borgogno 165/825
Barbera d'Alba, 2020

André Goichot, Château du Cray 185/925
Pinot Noir, Bourgogne, 2021

Ølflasker/boks

Lily Lager 112
Ufiltreret lager 0,33

Peroni Nastro Azzurro 112
Lys lager 0,33

Brooklyn Lager 135
Lager 0,33

Oslo Brewing Passion 125
Blonde 0,33 ⁽⁴⁾

Stormtrooper 135
Ipa 0,33

Fatøl

Frydenlund 104/54
Lys lager 0,4/0,2 ⁽⁴⁾

Peroni 112/58
Lys lager 0,4/0,2 ⁽⁴⁾

Kronenbourg Blanc 126
Hvete 0,4 ⁽⁴⁾

Frydenlund Juicy IPA 126
IPA 0,4 ⁽⁴⁾

Brooklyn IPA 128
IPA 0,4 ⁽⁴⁾

E.C.Dahls Passion Fruit Sour 138
Surøl 0,4 ⁽⁴⁾

Frydenlund Bayer 125
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