

BRASSERIET

À LA CARTE

SNACKS

KVEITE & CHORIZO KRUSTADE 69 /ST

Fylt krustade med tartar av kveite. Med variasjon på chorizo og sitrus.

Filled croustad with tartar of halibut. Variations of chorizo and citrus. ^(1,2,4,10,12,14)

KAMSKJELL 99 /ST

Rå kamskjell med umami-emulsion, Shiso og Ponzu

Raw scallops with shiso, umami emulsion and ponzu ^(2,7,10,12)

TOAST VÄSTERBOTTEN 89 /ST

Surdeigsbrioche med krem av lagret Västerbottenost, fikenmarmelade med hasselnøtter.

Toppet med parmaskinke lagret i 18 måneder.

Sourdough brioche with cream of aged Västerbotten cheese, fig and hazelnut marmalade.

Topped with 18-month-aged Parma ham. ^(1,2,6,9,10,13)

FORRETTER / STARTERS

CHARCUTERIE -stor for to eller flere- 395

Et utvalg fra charcuteriet våres. Spekemat, oster og litt små biter.

A selection from our charcuterie. Cured meats, cheeses and small pieces.

Perfect to share! ^(1,2,4,9,13)

ØSTERS 69 /ST

Dagens kreative anbefaling fra kokken. Varierer fra dag til dag.

Chef's creative recommendation of the day. Varies from day to day. ⁽⁷⁾

CONFITERT KÅLRÅT 169 (+ 89 Caviar Rossini Baerii)

med beurre blanc på ristet bygg, koji og fermentert kålrot, løpstikkeolje og bokhvete.

Confit rutabaga with beurre blanc on toasted barley, koji and fermented rutabaga, lovage oil, and buckwheat ^(1,2,4)

KONGEKRABBE 275

Gratinert kongekrabbe med smørsaus av japansk sitrus, pernod og madeira. Shiitakesopp og cashewnøtter. Serveres med 'krabbris' ved siden av.

Gratinated king crab with butter sauce of Japanese citrus, pernod, and madeira. Shiitake mushrooms and cashew nuts. Served with 'crab rice' on the side.

^(1,2,9,7,10,13)

LAKS TATAKI 239

syltet kumquat, fermentert chili vinaigrette, yuzu kosho majones og peanøtt.

Laks tataki, pickled kumquat, fermented chili vinaigrette, yuzu kosho mayonnaise, and peanut. ^(2,6,7,10)

TARTAR AV STORFE 249

med Västerbottenostekrem, hjemmelaget dill- og eddikchips, orretrogn og syltet løk, serveres med nybakt dillglasert brød.

Tartare of beef with Västerbotten cheese cream, homemade dill and vinegar chips, trout roe and pickled onions, served with freshly baked dill-glazed breadpickled

^(1,2,4,8,9)

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

CHÂTEAUBRIAND 545

Indrefilet av okse, Sauce Hollandaise smaksatt med dill,

Pommes Dauphinoise smaksatt med steinsopp og kantareller, rødvinnsaus og sopp-tartlet.

Beef tenderloin, Hollandaise sauce flavored with dill, Pommes Dauphinoise with porcini and chanterelles, red wine sauce, and mushroom tartlet ^(1,2,9,10)

GRILLET GRESSKAR (V) 398

Langtidsbakt og grillet gresskar. Serveres med marinert tofu, mandel og potetkrokkett. Ramsløk emulsion, grillet vårløk og Sauce Amaretto og Cointreau.

Long-baked and grilled pumpkin and marinated tofu. Served with almonds and potato croquettes, wild garlic emulsion, grilled spring onions and Sauce Amaretto and Cointreau. ^(1,2,5,9,10,12)

NORSK AND 495

Koji-marinert andebryst med quenelle av and hjerte og lever, portvinsaus, tyttebærchutney, Pommes Dauphine og variasjon av gulrot.

Koji-marinated duck breast with quenelle of duck heart and liver, port wine sauce, lingonberry chutney, Pommes Dauphine, and a variety of carrots. ^(1,2,9,10,12)

PEPPERGLASERT HJORT 495

med peppersaus, selleri-trøffelpuré, confiterte og syltede rødbeter, purreløktærte samt ristet sjalottløk.

Pepper-glazed venison with pepper sauce, celery-truffle purée, confited and pickled beets, leek tart, and roasted shallots ^(1,2,4,5,9,10)

GRILLET PIGGVAR 525

serveres med kremet blåskjellsaus. Med stekt kål, reke-mousseline, friterte blåskjell, orretrogn og brent kålpuré.

Grilled turbot with a creamy mussel sauce, sautéed cabbage, shrimp mousseline, fried mussels, trout roe, and burnt cabbage purée.

^(1,2,4,7,8,10,12)

DESSERTER FRA VÅRT KONDITORI / PÂTISSERIES

DULCE NAMELAKA MED NØTTEPRALINÉ SERVERES MED SOLBÆRSORBET OG BRINGEBÆRKONFIT 189

Dulce Namelaka with nut praliné served with blackcurrant sorbet and raspberry confit. ^(1,4,6,10,13)

GRØNT EPLE AV HVIT SJOKOLADE FYLT MED EPLEMOUSSE. SERVERES MED INNKOKT EPLE, IS PÅ MATCHA OG CRUMBLE 184

Green apple, filled with apple mousse. Served with stewed apple, matcha ice cream and crumble. ^(1,4,9,10,13)

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. ^(1,4,9,10,13)

SITRUS- OG VANILJEKREME, ITALIENSK SITRONMARENGS, SALT LAKRIS OG BRINGEBÆR, DAIM-SMULER, FINANCIERKAKE 120

Citrus and vanilla cremeux, Italian lemon meringue, salty licorice and raspberry, Daim crumble, financier cake ^(1,9,10,11,12,13)

MANJARI SJOKOLADEMOUSSE MED KNASENDE FEUILLETINE, MANDELDACQUOISE OG APPELSINCREMEUX 189

Manjari chocolate mousse with crispy feuilletine, almond dacquoise, and orange cremeux. ^(1,2,9,10,11)

HJEMMELAGDE MAKRONER -

BRINGEBÆR, PASJONSFRUKT & VANILJE 28 /stk

Homemade Macaroons-raspberries, passion fruit & vanilla. ^(1,6,9,11,13)

LILY'S SOFTIS I KJEKS MED SJOKOLADESAUS & FRISKE BÆR 120

Ice cream with chocolate sauce & fresh berries. ^(1,4,9,10,13)

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 205

San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella & basilikum.

San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella & basil ^(1,9)

LØJROM 289

Västerbottensost, løjrom, iset sølvløk og syltet rødløk, dill, crème fraîche og potetgull.

Västerbotten cheese, vendace roe, iced silver onion and pickled red onion, dill, crème fraîche, and potato chips ^(1,2,8,9)

PARMA 244

San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella, modnet parma skinke, parmesan & rucola.

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

CAPRICCIOSA 238

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)

PARADISO 248

Storje indrefilet med Sauce Béarnaise, variation av løk, estragon og stringfries.

Beef tenderloin with Béarnaise sauce, onion variation, tarragon, and string fries ^(1,2,9,10)

PICCANTINA 235

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)

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)

SOPP 254

Parmesankrem, sesongens sopp, salsiccia, persille, trøffel & chilioje.

Parmesan cheese cream, seasonal mushrooms, salsiccia, parsley, truffle & chili oil. ^(1,9)

TONNO E ZUCCHINE 249

Tunfisk tataki, furikake, syltet squash, noriemulsjon, soyasaus og sitrusvinaigrette samt cashewnøtter.

Tuna tataki, furikake, pickled zucchini, nori emulsion, soy and citrus vinaigrette, and cashew nuts ^(1,2,8,9,10)

'NDUJA 229

San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella, 'Nduja (sterk italiensk fersk pølse), friarielli, rødløk & hvitløkolje.

San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, 'Nduja (spicy Italian fresh sausage), friarielli, red onion & garlic oil ^(1,2,9)

OSTER 255

Gorgonzola og taleggiokrem, Ricotta, røkt Provola, valnøtter & trøffelhonning.

Gorgonzola and taleggio cream, Ricotta, smoked Provola, walnuts & truffle honey ^(1,6,9)

LILY'S VEGGIE GARDEN 205

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)

DRIKKE / DRINKS

Cocktails fra Bar Lilibet

Vanilla Passion - Sweet & Fruity 178

Aperol, Pampero Blanco, vanilje, pasjonsfrukt, ⁽¹⁰⁾

Rabarbra - Sour & Sweet 178

Tanqueray Gin, De Kuyper sour rhubarb, bitters, sitron, Pink Grape Soda

Negroni Sour - Bitter & Fresh 178

Tanqueray No.10, jordbær infusert Campari, Antica Formula Vermouth, sitron

Appeltini - Fruity & Refreshing 178

Stolichnaya Vodka, Christian Druin Calvados, eplejuice, vanilje, sitron

Bareksten Botanical Gin 194

Fever-Tree Elderflower tonic water, blåbær, rosmarin

Tanqueray no.10 182

Fever-Tree Mediterranean tonic water, grapefrukt

Mocktails

Virgin Elderflower - Fruity & Fresh 98

Hylleblomst, mynte, jordbær, sitron, bobler ⁽²⁾

Virgin Rhubarb - Pink & Sweet 98

Rabarbra, Pink Grape Soda

Champagne & Musserende

Castellblanc 123/740

Cava

Gratien & Meyer 145/870

Cremant de Loire

Alfred Gratien 190/1150

Brut Classique

Musserende uten alkohol

Oddbird Richard Juhlin 95/570

Blanc De Blanc, NV ⁽²⁾

Hvitvin

Les Vignobles 139/695

Le Grès, Langedoc-Roussillon 2022

Domäne Wachau 157/785

Federspeil Terrassen Grüner Veltliner, 2022

Domaine Brocard 170/850

Chablis, 2022

Bogle 199/995

Chardonnay, 2021

Rosévin

Chateau De Berne 177/885/1550/3350

Provence, 2022

Rødvin

Bodegas Montecillo 139/695

Crianza, 2021

Cecchi 156/785

Chianti, 2022

Fontanafredda 196/985

Barbera d'Alba Raimonda, 2021

André Goichot, Château du Cray 209/1045

Pinot Noir, Bourgogne, 2021

Ølfasker/boks

Peroni Nastro Azzurro 116

Lys lager 0,33 ⁽⁴⁾

Lily Pilsner 114

Lager 0,33

Lily Passion 126

Blonde 0,33 ⁽⁴⁾

Brooklyn Lager 138

Lager 0,33 ⁽⁴⁾

Stormtrooper 138

Ipa 0,33

Amundsen Ink & Dagger 162

Ipa 0,33

Fatøl

Frydenlund 106/56

Lys lager 0,4/0,2 ⁽⁴⁾

Peroni 116/60

Lys lager 0,4/0,2 ⁽⁴⁾

Kronenbourg Blanc 128

Hvete 0,4 ⁽⁴⁾

Frydenlund Juicy IPA 128

IPA 0,4 ⁽⁴⁾

Brooklyn IPA 132

IPA 0,4 ⁽⁴⁾

Crowmoore Apple 148

Torr cider 0,4 ^(2,4)

E.C.Dahls Rotating Tap 128

Spor din servitor // Ask your waiter 0,4 ⁽⁴⁾

Mineralvann & Non Alcoholic

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta 56

San Pellegrino Aranciata / Lemonata 62

Edel Eplejuice 65/195

Peroni Libera ⁽⁴⁾ 64

Brooklyn Special Effects Lager ⁽⁴⁾ 68

Purezza Sparkling Water 35

Kaffe/te

Americano 52

Espresso 41

Double Espresso 48

Café Latte 52

Cappuccino 52

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