

# 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. <sup>(1, 2, 4, 10, 12, 14)</sup>

#### KAMSKJELL 99 /ST

Rå kamskjell med umami-emulsion, Shiso og Ponzu

Raw scallops with shiso, umami emulsion and ponzu <sup>(2, 7, 10, 12)</sup>

#### 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. <sup>(1, 2, 6, 9, 10, 13)</sup>

### 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! <sup>(1, 2, 4, 9, 13)</sup>

#### 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. <sup>(7)</sup>

#### GRILLET GRØNN ASPARGES 235

Serveres med Café de Paris-emulsjon, pinjekjerner og guanciale

Grilled green asparagus served with Café de Paris emulsion, pine nuts, and

guanciale. <sup>(1, 2, 8, 10)</sup>

#### 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. <sup>(1, 2, 9, 7, 10, 13)</sup>

#### 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. <sup>(2, 6, 7, 10)</sup>

#### 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

<sup>(1, 2, 4, 8, 9)</sup>

### 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 <sup>(1, 2, 9, 10)</sup>

#### GRILLET GRESSKAR (V) 398

Langtidsbakt og grillet gresskar. Serveres med marinert tofu, mandel og

potetkrokkett. Ramsløk emulsjon, 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. <sup>(1, 2, 5, 9, 10, 12)</sup>

#### LAM SZECHUAN 525

Grillet ytrefilet av norsk lam, Pommes Confit, grønn asparges, glaserte løk.

Saus jus på lam smaksatt med Szechuan pepper og cognac, serveres med en

side salat av agurk med ferskost på yoghurt, gin-vinaigrette og sommerurter

Grilled loin of Norwegian lamb, potato confit, green asparagus, glazed onions.

Lamb jus sauce flavored with Szechuan pepper and cognac, served with a side

salad of cucumber with yogurt cream cheese, gin vinaigrette, and summer herbs.

<sup>(1, 2, 10)</sup>

#### CANARD ET FRITES 545

Norsk andebryst fra Gårdsand, pommes frites smaksatt med trøffelsalt.

Brunet smør Hollandaise med ramsløk, serveres med salat av Castel Franco og

Radicchio Rosso smaksatt med sitrus og jalapeño.

Norwegian duck breast from Gardsand, truffle-salted fries. Browned butter

hollandaise with ramson, served with Castel Franco and Romeo salad flavored

with citrus and jalapeño <sup>(1, 2, 10)</sup>

#### BAKT LANGEFILET 495

Lange ballotine med kamskjell mousseline, blomkålkompost, grønn asparges,

grillede vår primører og kremet saus smaksatt Sherry og gjær.

Long ballotine with scallop mousseline, cauliflower compote, green asparagus,

grilled spring vegetables, and Cream Sauce flavored with Sherry and yeast.

<sup>(1, 2, 7, 8, 10)</sup>

### 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. <sup>(1, 4, 6, 10, 13)</sup>

#### RABARBRA- OG BRINGEBÆRGRANITÉ, BRINGEBÆR, LITCHI- OG

#### ROSE-SORBET, RABARBRAKOMPOTT TOPPET MED MUSSERENDE

#### BOBLER 185

Rhubarb and raspberry granita, raspberries, lychee and rose sorbet, rhubarb

compote topped with sparkling bubbles. <sup>(2, inneholder alkohol)</sup>

#### FRISK SITRONMOUSSE MED SJOKOLADEKRISP, CITRUS SORBET,

#### SITRON- OG MYNTE CREMEUX OG BLODAPPELSINGELÉ 179

Fresh lemon mousse with chocolate crisp, citrus sorbet, lemon and mint

cremeaux, and blood orange jelly. <sup>(1, 2, 10, 12)</sup>

#### 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. <sup>(1, 9, 10, 11, 12, 13)</sup>

#### MANJARI SJOKOLADEMOUSSE MED KNASENDE FEUILLETINE,

#### MANDELDACQUOISE OG APPELSINCREMEUX 189

Manjari chocolate mousse with crispy feuilletine, almond dacquoise,

and orange cremeux. <sup>(1, 2, 9, 10, 11)</sup>

#### HJEMMELAGDE MAKRONER -

#### PISTAJE, SKOGSBÆR ELLER KAFFE 32 / stk

Homemade Macaroons-Pistachio, Fruits from the forest or Coffee. <sup>(1, 6, 9, 11, 13)</sup>

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

Ice cream with chocolate sauce & fresh berries. <sup>(1, 4, 9, 10, 13)</sup>

## 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 209

San Marzano tomat saus, buffalo mozzarella & basilikum.

San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella & basil <sup>(1,9)</sup>

### 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 <sup>(1,2,8,9)</sup>

### PARMA 255

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

San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, matured parma ham, parmesan & arugula <sup>(1,9)</sup>

### CAPRICCIOSA 242

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 <sup>(1,9)</sup>

### PARADISO 255

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

Beef tenderloin with Béarnaise sauce, onion variation, tarragon, and potato crisp <sup>(1,2,9,10)</sup>

### PICCANTINA 245

San Marzano tomat saus, buffalo mozzarella, Spianata Calabria (sterk italiensk salami), hjemmelaget chiliolje & basilikum.

San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, Spinata Calabria (spicy italian salami), homemade chili oil & basil <sup>(1,9)</sup>

### 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 <sup>(1,9,10)</sup>

### SOPP 254

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

Parmesan cheese cream, seasonal mushrooms, salsiccia, parsley, truffle & chili oil. <sup>(1,9)</sup>

### TONNO E ZUCCHINE 249

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

Tuna tataki, pistach, pickled zucchini, nori emulsion, soy and citrus vinaigrette, and cashew nuts <sup>(1,2,8,9,10)</sup>

### 'NDUJA 242

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 <sup>(1,2,9)</sup>

### OSTER 255

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

Gorgonzola and taleggio cream, Ricotta, smoked Provola, walnuts & truffle honey <sup>(1,6,9)</sup>

### LILY'S VEGGIE GARDEN 215

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 <sup>(1,2,9)</sup>

## DRIKKE / DRINKS

### Cocktails fra Bar Lilibet

#### Vanilla Passion - Sweet & Fruity 178

Aperol, Pampero Blanco, vanilje, pasjonsfrukt, <sup>(10)</sup>

#### 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 <sup>(2)</sup>

#### Virgin Rhubarb - Pink & Sweet 98

Rabarbra, Pink Grape Soda

### Champagne & Musserende

#### Castellblanc 123/740

Cava

#### Gratien & Meyer 145/870

Crement de Loire

#### Alfred Gratien 190/1150

Brut Classique

### Musserende uten alkohol

#### Oddbird Richard Juhlin 95/570

Blanc De Blanc, NV <sup>(2)</sup>

### 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

### 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

### Ølflasker/boks

#### Peroni Nastro Azzurro 116

Lys lager 0,33 <sup>(4)</sup>

#### Lily Pilsner 114

Lager 0,33

#### Lily Passion 126

Blonde 0,33 <sup>(4)</sup>

#### Brooklyn Lager 138

Lager 0,33 <sup>(4)</sup>

#### Stormtrooper 138

Ipa 0,33

#### Amundsen Ink & Dagger 162

Ipa 0,33

### Fatøl

#### Frydenlund 106/56

Lys lager 0,4/0,2 <sup>(4)</sup>

#### Peroni 116/60

Lys lager 0,4/0,2 <sup>(4)</sup>

#### Kronenbourg Blanc 128

Hvete 0,4 <sup>(4)</sup>

#### Frydenlund Juicy IPA 128

IPA 0,4 <sup>(4)</sup>

#### Brooklyn IPA 132

IPA 0,4 <sup>(4)</sup>

#### Crowmoore Apple 148

Torr cider 0,4 <sup>(2,4)</sup>

#### E.C.Dahls Rotating Tap 128

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

### Mineralvann & Non Alcoholic

#### Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta 56

#### San Pellegrino Aranciata / Lemonata 62

#### Edel Eplejuice 65/195

#### Peroni Libera <sup>(4)</sup> 64

#### Brooklyn Special Effects Lager <sup>(4)</sup> 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