

# BRASSERIET

## LUNSJ

### MENU DU JOUR – 2 COURSE

Hver dag har vi vår faste 2-retters meny til 355,-  
Hva vi serverer kan variere fra dag til dag, så spør servitøren om dagens tilbud.  
Every day we have our regular 2-course menu for 355,-  
What we serve can vary from day to day, so ask the waiter about today's offer.

#### 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!

#### BURRATA SALAT (V) 278

Tomater og jordbær. Hjemmelaget pesto, valnøtter og oliven. Servert med nybakt pizzabrod.

Burrata salad with tomatoes and strawberries.

Homemade pesto, walnuts and olives. Served with freshly baked pizza bread <sup>(1,2,6,9)</sup>

#### SANDWICH MED RØKT STJERNELAKS FRA PIZZA OVNEN 234

Serveres med syltet rødløk, pisket crème fraîche med dill, blandet salat og Västerbottenost

Smoked Salmon sandwich with pickled red onion, whipped crème fraîche with dill, mix salad and Västerbotten cheese <sup>(1,2,3,8,10)</sup>

#### CAESARSALAT 275

Miso marinert kyllinglår fra Holte Gård, romanosalat, Caesardressing, sprø "brød kurv" & røkt bacon chips

Miso marinated chicken from Holte Gård, romanosalat, Caesar dressing, crispy bread basket, smoked bacon chips <sup>(8,9,10)</sup>

#### TORSK 285

Bakt torsk med dillmajones, brunet smør, håndpillede reker, egg & Norske poteter.

Cod with dill mayonnaise, browned butter, hand-peeled shrimp, eggs & Norwegian potatoes. <sup>(1,2,8,10)</sup>

#### MOULLES FRITES 268

500 g klassiske blåskjell med hvitvin, fløte, urter og hvitløk serveres med aioli og "Skinny Fries"

Mussels 500 g classic mussels with white wine, cream, herbs and garlic served with aioli and Skinny fries <sup>(1,2,9)</sup>

#### LILY'S BURGER 272

Grillet burger av storfe høyrygg, med klassisk dressing, cheddar, brioche, "Skinny Fries", aioli & bbq dip

Beef burger, classic dressing, cheddar, red onion, brioche, "Skinny Fries", aioli & bbq dip <sup>(1,3,9,10)</sup>

#### CHÂTEAUBRIAND 545

Indreilet 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>

## PIZZA NAPOLETANA

#### MARGHERITA 209

San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella & basilikum

San Marzano tomato sauce, Fior di Latte 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>

#### PARADISO 255

Storfe indreilet 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>

#### PARMA 255

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

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>

#### SOPP 254

Parmesankrem, sesongens sopp, salsiccia, persille, troffel & chiliolje.

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

#### PICCANTINA 245

San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella, Spinata Calabria (sterkt salami), hjemmelaget chiliolje & basilikum

San Marzano tomato sauce, Fior di Latte 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 <sup>(1,9,10)</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>

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

## DESSERTER FRA VÅRT KONDITORI / DESSERTS FROM OUR PATISSERIE

#### HJEMMELAGDE MAKRONER -

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

Homemade Macaroons-Pistachio, Fruits from the forest or Coffee.<sup>2</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>

#### 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>

#### 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>

#### FRISK SITRONMOUSSE MED SJOKOLADEKRISP, CITRUS SORBET, SITRON- OG MYNTE CREMEUX OG BLODAPPELSINGELÉ 179

Fresh lemon mousse with chocolate crisp, citrus sorbet, lemon and mint cremeux, and blood orange jelly. <sup>(1,2,10,12)</sup>

<sup>1</sup> Melk / Milk, <sup>2</sup> Sulfit / Sulphite, <sup>3</sup> Sennep / Mustard, <sup>4</sup> Gluten, <sup>5</sup> Selleri / Celery, <sup>6</sup> Nøtter / Nuts, <sup>7</sup> Bløtdyr / Molluscs, <sup>8</sup> Fisk / Fish, <sup>9</sup> Hvetemel / Wheat, <sup>10</sup> Egg, <sup>11</sup> Lupin, <sup>12</sup> Soya, <sup>13</sup> Spår av nøtter / trace of nuts

# BRASSERIET

## LUNSJ

### MENU DU JOUR – 2 COURSE

Hver dag har vi vår faste 2-retters meny til 355,-  
Hva vi serverer kan variere fra dag til dag, så spør servitøren om dagens tilbud.  
Every day we have our regular 2-course menu for 355,-  
What we serve can vary from day to day, so ask the waiter about today's offer.

### 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** 130/785  
*Cava*

**Gratien & Meyer** 155/925  
*Cremant de Loire*

**Alfred Gratien** 205/1225  
*Brut Classique*

#### Musserende uten alkohol

**Oddbird Richard Juhlin** 95/570  
*Blanc De Blanc, NV<sup>(2)</sup>*

#### Hvitvin

**Les Vignobles** 148/740  
*Le Grès, Langedoc-Roussillon 2022*

**Domäne Wachau** 165/830  
*Federspeil Terrassen Grüner Veltliner, 2022*

**Domaine Brocard** 180/900  
*Chablis, 2022*

**Bogle** 210/1050  
*Chardonnay, 2021*

#### Rosévin

**Chateau De Berne** 185/930/1550/3350  
*Provence*

#### Rødvin

**Bodegas Montecillo** 145/730  
*Crianza, 2021*

**Cecchi** 165/830  
*Chianti, 2022*

**Fontanafredda** 210/1045  
*Barbera d'Alba Raimonda, 2021*

**André Goichot, Château du Cray** 220/1100  
*Pinot Noir, Bourgogne, 2021*

#### Ølflasker/boks

**Peroni Nastro Azzurro** 122  
*Lys lager 0,33<sup>(4)</sup>*

**Lily Pilsner** 120  
*Lager 0,33*

**Lily Passion** 132  
*Blonde 0,33<sup>(4)</sup>*

**Brooklyn Lager** 145  
*Lager 0,33<sup>(4)</sup>*

**Stormtrooper** 145  
*Ipa 0,33*

**Amundsen Ink & Dagger** 170  
*Ipa 0,33*

#### Fatøl

**Frydenlund** 112/56  
*Lys lager 0,4/0,2<sup>(4)</sup>*

**Peroni** 120/60  
*Lys lager 0,4/0,2<sup>(4)</sup>*

**Kronenbourg Blanc** 135  
*Hvete 0,4<sup>(4)</sup>*

**Frydenlund Juicy IPA** 135  
*IPA 0,4<sup>(4)</sup>*

**Brooklyn IPA** 138  
*IPA 0,4<sup>(4)</sup>*

**Crowmoore Apple** 155  
*Torr cider 0,4<sup>(2,4)</sup>*

**E.C.Dahls Rotating Tap** 135  
*Spør din servitør // Ask your waiter 0,4<sup>(4)</sup>*

#### Mineralvann & Non Alcoholic

**Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta** 58

**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** 54

*Breakfast tea, Earl Grey, Sencha, Green Menthe Green Berries, Camomille*