

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)

LØYROM 99 /ST

Løyromterte med crème fraîche smaksatt med selleri, syltet løk og sprø potet

Vendace roe tart with crème fraîche flavored with celery, pickled onion, and crispy potato ^(1, 2, 5, 9, 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)

FORRETT / 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⁾

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. ^(1, 2, 8, 10)

KAMSKJELL 279

Kamskjellmousseline gratinert med Västerbottenost, smørsaus smaksatt med japansk sitrus og pernod. Shiitakesopp og cashewnøtter, serveres med miso "fried rice" ved siden av

Scallop mousseline gratinated with Västerbotten cheese, butter sauce flavored

with Japanese citrus and Pernod. Shiitake mushrooms and cashew nuts, served

with miso "fried rice" on the side. ^(2, 6, 7, 8, 9, 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.

Tartar 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

"BIFF OG BEA" 525

Kornforet mørbrad av storfe servert med Lilys "duck fat" fries smaksatt med

Comté. Sauce Béarnaise, whiskysaus og løkvariasjon

Grain-fed sirloin of beef served with Lily's duck fat fries flavored with Comté.

Béarnaise sauce, whisky sauce and a variety of onions ^(1, 2, 9, 10)

GRILLET GRESSKAR (V) 398

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

potetkrokett. Ramsløk emulsjon, grillet vårløk og Sauce Amaretto og Cointreau.

Long-baked and grilled pumkin 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)

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.

^(1, 2, 10)

KYLLINGBRYST 495

Økologisk kyllingbryst fra Holte gård fylt med urtemousseline, toppet med

morkelsaus smaksatt med madeiravin. Grillet savoykål, pomme dauphine og

soppuré

Organic chicken breast from Holte farm filled with herb mousseline, topped

with morel sauce flavored with Madeira wine. Grilled savoy cabbage, pomme

dauphine, and mushroom purée ^(1, 2, 10, 12)

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.

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

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)

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. ^(2, inneholder alkohol)

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. ^(1, 2, 10, 12)

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 -

PISTAJE, SKOGSBÆR ELLER KAFFE 32 / stk

Homemade Macaroons-Pistachio, Fruits from the forest or Coffee. ^(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 209

San Marzano tomat saus, buffalo mozzarella & basilikum.

San Marzano tomato sauce, buffalo 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 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 ^(1,9)

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 ^(1,9)

PARADISO 255

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

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

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 ^(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, pistasj, syltet squash, noriemulsjon, soyasaus og sitrusvinaigrette samt cashewnøtter.

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

'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 ^(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 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 ^(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 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 ⁽²⁾

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 ⁽⁴⁾

Lily Pilsner 120

Lager 0,33

Lily Passion 132

Blonde 0,33 ⁽⁴⁾

Brooklyn Lager 145

Lager 0,33 ⁽⁴⁾

Stormtrooper 145

Ipa 0,33

Amundsen Ink & Dagger 170

Ipa 0,33

Fatøl

Frydenlund 112/56

Lys lager 0,4/0,2 ⁽⁴⁾

Peroni 120/60

Lys lager 0,4/0,2 ⁽⁴⁾

Kronenbourg Blanc 135

Hvete 0,4 ⁽⁴⁾

Frydenlund Juicy IPA 135

IPA 0,4 ⁽⁴⁾

Brooklyn IPA 138

IPA 0,4 ⁽⁴⁾

Crowmoore Apple 155

Torr cider 0,4 ^(2,4)

E.C.Dahls Rotating Tap 135

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

Mineralvann & Non Alcoholic

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta 58

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