

BRASSERIET

À LA CARTE

MENU DU JOUR – 3 COURSE SET MENU

Hver dag tilbyr vi en fast 3-retters meny til 845,- per person. Rettene varierer fra dag til dag, så spør gjerne servitøren om dagens meny. Every day we have a 3-course set menu for 845,- per person. What we serve can vary from day to day, so ask the waiter about today's offer.

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, 8, 9, 10, 12, 14)

LØYROM 99 /ST

Løymterte 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, 4, 5, 8, 9, 10, 12)

KAMMUSLING CRUDO 98 / ST

serveres med yuzu Hollandaise og "sjøsalat".

Scallop crudo served with yuzu hollandaise and "sea lettuce." ^(1, 2, 7, 10)

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, 14)

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⁾

BAKT OG GRILLET RØBETE 205

Serveres med røkt "Nyr" ferskost, yuzu kosho-emulsjon, solbærgelé.

Baked and grilled beetroot with smoked "Nyr" fresh cheese, yuzu kosho emulsion, blackcurrant gel. ^(1, 2, 3, 6, 10, 13)

SJØKREPS & KAMSKJELL 299

Gratinert kamskjellmousse og sjøkreps med smørsaus av japansk sitrus, Pernod og sherry. Shiitakesopp og cashewnøtter, servert med miso "fried rice".

Gratinated scallop mousse and langoustine with butter sauce of Japanese citrus, Pernod, and sherry. Shiitake mushrooms and cashew nuts, served with miso fried rice. ^(3, 6, 7, 8, 9, 10, 13)

LAKS FRA KVARØY 225

Letgravet økologisk laks med syltet tindved, knutekål og dill. Vinaigrette smaksatt med akevitt og dill.

Lightly cured organic salmon from Kvarøy with pickled sea buckthorn, kohlrabi, and dill. Vinaigrette flavored with aquavit and dill. ^(1, 2, 3, 8, 10)

TARTAR AV STORFE 249

med Västerbottenostekrem, hjemmelaget dill- og eddikchips, orretrogn og syltet løk, serveres med rybakt 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, 3, 4, 8, 9)

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

"BIFF OG BEA" 525

Indrefilet av storfe servert med Lilys "duck fat" fries smaksatt med Comté.

Sauce Béarnaise, skysaus og variasjon av løk

Beef tenderloin served with Lily's duck fat fries flavored with Comté. Béarnaise sauce, whisky sauce, and onion variations.

^(1, 2, 4, 6, 9, 10, 12)

ANDEBRYST 505

Fra Gårdsand, pithivier med konfiter andelår, kantareller og Västerbottenost, servert med madeirasaus og sitrushollandaise.

Duck breast from Gårdsand, pithivier with confit duck leg, chanterelles, and Västerbotten cheese, served with Madeira sauce and citrus hollandaise.

^(1, 2, 4, 9, 10)

PIGGVAR 525

Halstret piggvar med variasjon av selleri, miso, kantareller og brunet smør- og myseskum

Seared turbot with variations of celery, miso, chanterelles, and browned butter and whey foam

^(1, 2, 5, 8, 9, 12)

KRONHJORT 520

Ytrefilet av kronhjort med løk- og peppercrumble, jordskokkpuré og chips.

Gratinert purreløkterte, stekt sjalottløk og peppersaus.

Venison sirloin with onion and pepper crumble, Jerusalem artichoke purée and chips. Gratinated leek tart, fried shallots, and pepper sauce.

^(1, 2, 4, 9, 10)

GULROT (V) 365

Glasert gulrot-gnudi, dill, Pommes Dauphine og variasjoner av gulrot med en røkt smørsaus.

Glazed carrot gnudi, dill, Pommes Dauphine, and variations of carrot with a smoked butter sauce.

^(1, 2, 3, 10)

DESSERTER FRA VÅRT KONDITORI / PÂTISSERIES

BRUNET SMØR-PANNA COTTA MED RØKT KAREMELL, KAREMELLISERT MELKESJOKOLADE OG PLOMMEKOPPOTT 179

Brown butter panna cotta with smoked caramel, caramelized milk chocolate, and plum compote. ^(1, 4, 6, 9, 11, 12, 13)

PÆRE-CREMEUX MED BLÅBÆR, SITRONVERBENA, SALTKAREMELLISERT HVIT SJOKOLADE OG PÆRESORBET. 185

Pear cremeux with blueberries, lemon verbena, salted caramelized white chocolate, and pear sorbet. ^(1, 2, 10, 12, 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, 4, 9, 10, 12)

SJOKOLADESKALL FYLT MED KAREMELLISERTE HASSELNØTTER, MISO-CRUMBLE OG HASSELNØTTSKUM, SERVERT MED MISO-IS OG MISO-TOFFEE 189

Chocolate shell filled with caramelized hazelnuts, miso crumble, and hazelnut foam, served with miso ice cream and miso toffee. ^(1, 4, 6, 9, 10, 12, 13)

APPELSIN- OG VANILJEBRÛLÉE, APPELSIN-CREMEUX PEPPERKAKE OG KARDEMOMME-FINANCIER. CHANTILLY SMAKSATT MED KANEL.160

Orange and vanilla brûlée, orange cremeux, gingerbread, and cardamom financier. Chantilly flavored with cinnamon. ^(1, 4, 6, 9, 10, 12)

HJEMMELAGDE MAKRONER - PISTAJE, SKOGSBÆR ELLER KAFFE 32 / stk

Homemade Macaroons-Pistachio, Fruits from the forest or Coffee. ^(1, 6, 11)

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 søvløk 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)

'NDUJA 242

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

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

Weingut Joseph Spreitzer 160/800

Riesling Trocken, 2023

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