

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)

GRILLET KONGEKRABBE-TOAST 175 / ST

med eggekrem smaksatt med miso og Lilys fermenterte chili «hot sauce»
Grilled King Crab Toast with Miso-Flavored Egg Cream and Lily's Fermented Chili "Hot Sauce".
(1, 2, 4, 7, 10, 12)

SJØKREPS 245

Gratinert sjøkreps med smørsaus av japansk sitrus, Pernod og sherry. Shiitakesopp og cashewnøtter.
Gratinated langoustine with butter sauce of Japanese citrus, Pernod, and sherry. Served with shiitake mushrooms and cashew nuts.
(1, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 13)

KAMMUSLING CRUDO 98 / ST

serveres med yuzu Hollandaise og "sjosalat".
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)

TARTAR AV HJORT 269

med brent sort pepper-emulsjon, syltede solbær, puffet quinoa og tørkede bær.
Serveres med luftig beinmargvaffel
Venison tartare with charred black pepper emulsion, pickled black currants, puffed quinoa, and dried berries. Served with a light bone marrow waffle.
(1, 2, 3, 4, 10)

BAKT OG GRILLET RØBETE (V) 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)

LØYROM 355

Kalix Löjrom fra Bröderna Persson i Sverige, potetespuma smaksatt med Västerbotten-ost, marinert agurk, sprø potet- og dillchips, samt smørstekte brød.
Kalix vendace roe from Bröderna Persson in Sweden, potato espuma flavored with Västerbotten cheese, marinated cucumber, crispy potato and dill chips, and butter-fried bread. (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 13)

LAKS FRA KVARØY 225

Lettgravet 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)

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)

IBERICO 525

Grillet Secreto av Iberico-gris med sauterte shiitakesopp og morkler, delikatesseløk og sauce hollandaise. Serveres med en fyldig sjy smaksatt med cognac og en variasjon av potet.
Grilled secreto of Iberico pork. Served with sautéed shiitake mushrooms and morels, pearl onions, and hollandaise sauce. Accompanied by a rich jus infused with cognac and a variety of potatoes.
(1, 2, 10, 13, 14)

SKREI 529

Grillet skrei og karamellisert kamskjell, serveres med variasjon av selleri, miso, kantareller og brunet smør- og myseskum.
Seared skrei cod and caramelized scallop with variations of celery, miso, chanterelles, and browned butter and whey foam
(1, 2, 5, 8, 9, 12)

ELG 559

Grillet svensk elg med fermentert kål, blåbærgelé og Sauce Bordelaise med røkt elgmarg. Serveres med mandelpotetpuré.
Grilled Swedish elk with fermented cabbage, blueberry gel, and Bordelaise Sauce with smoked elk marrow. Served with almond potato purée
(1, 2)

GULROT (V) 365

Glasert gulrot-gnudi, dill, Pommes Dauphine og variasjoner av gulrot med en smørsaus smaksatt med madeira og yuzu.
Glazed carrot gnudi, dill, Pommes Dauphine, and variations of carrot with a butter sauce flavored with madeira and yuzu.
(1, 2, 3, 4, 9, 10)

DESSERTER FRA VÅRT KONDITORI / PÂTISSERIES

LUN JASMINRISKREM SERVERT MED KARDEMOMMEIS, EPLEKARAMELL OG SIDERREDUKSJON 169

Jasmine rice pudding served with cardamom ice cream, apple caramel, and cider reduction. (1, 2, 10)

PÆRE-CREMEUX MED BLÅBÆR, SITRONVERBENA, SALT KARAMELLISERT 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 KARAMELLISERTE HASSELNØTTER, CRUMBLE OG HASSELNØTTSKUM, SERVERT MED IS SMAKSATT MED MISO OG MISO-TOFFEE 189

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

APPELSIN- OG VANILJEBRÛLÉE, APPELSIN-CRÉMEUX, VANILJEFINANCIER OG CHANTILLY-KREM. 160

Orange and vanilla brûlée, orange crèmeux, vanilla financier, and Chantilly cream. (1, 4, 6, 9, 10, 12)

HJEMMELAGDE MAKRONER - PISTAJE, SKOGSBÆR ELLER KAFFE 32 / stk

Homemade Macarons-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 ^(1,4,9)

PARADISO 255

Storfe indrefilet med Sauce Béarnaise, variation av løk, estragon og potetstrimler.
Beef tenderloin with Béarnaise sauce, onion variation, tarragon, and potato crisp ^(1,2,4,9,10)

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 ^(1,4,9)

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 ^(1,4,9)

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 ^(1,4,9)

OSTER 255

Gorgonzola og taleggiokrem, Ricotta, røkt Provola, valnøtter & trøffelhonning.
Gorgonzola and taleggio cream, Ricotta, smoked Provola, walnuts & truffle honey ^(1,4,6,9)

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 ^(1,4,9,10)

SOPP 254

Parmesankrem, sesongens sopp, salsiccia, persille, trøffel & chilioje.
Parmesan cheese cream, seasonal mushrooms, salsiccia, parsley, truffle & chili oil. ^(1,4,9)

'NDUJA 242

San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella, 'Nduja (sterk italiensk fersk pølse), friarielli, rødlok & hvitløkolje.
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, 'Nduja (spicy Italian fresh sausage), friarielli, red onion & garlic oil ^(1,2,4,9)

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 ^(1,2,4,9)

ZUCCA 285

Hjemmelaget gresskarkrem, Fior di latte mozzarella, Taleggio, Guanciale, Lardo di Colonnata, ristede gresskarkjerner, persille og sitronolje
Homemade pumpkin cream, fior di latte mozzarella, taleggio, guanciale, Lardo di Colonnata, roasted pumpkin seeds, parsley, and lemon oil. ^(1,2,4,9,14)

HJORT 259

Hjemmelaget geitost, isete løk, speket hjortefilet, tyttebær, grønnkål, sitronskall, frisk dill og sitronolje
Homemade goat cheese, iced onions, cured deer fillet, red fruit jam, kale, lemon zest, fresh dill, and lemon oil. ^(1,4,9)

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

Figeroni - Sophisticated & Aromatic 178
Tanqueray No.10, Campari, Antica Formula Vermouth, figs

Rooibos - Inviting & Citrusy 178
Smirnoff Vodka, Dry Curacao, Rooibos syrup, lemon

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

Freixenet 135/820
Cordon Negro, Organic Brut Cava

Gratien & Meyer 160/970
Cremant de Loire

Alfred Gratien 210/1280
Brut Classique

Musserende uten alkohol

Oddbird Richard Juhlin 95/570
Blanc De Blanc, NV ⁽²⁾

Hvitvin

Symington 135/675
Altano Branco, 2022

Weingut Joseph Spreitzer 160/800
Riesling Trocken, 2023

Lupé-Cholet 190/945
Chablis, 2022

Vuillemez 220/1100
Mâcon Villages Chardonnay, 2021

Rosévin

Chemin de la Pinède 139/695
Rosé Vin de Pays d`Oc, 2023

Eau de Provence Rosé 199/998
Provence, 2023

Rødvin

Contreforte Du Delta 155/795
Côtes du Rhône, 2021

Cantine Mignanego 175/875
Barbera d`Alba, 2022

Mirafiore 220/1100
Langhe Nebbiolo, 2021

Phillipe Germain 230/1150
Hautes Côtes de Beaune, 2021

Ølflasker/boks

Peroni Nastro Azzurro 128
Lys lager 0,33 ⁽⁴⁾

Lily Lager 140
Lager 0,33

Lily Passion 140
Blonde 0,33 ⁽⁴⁾
Brooklyn Lager 152
Lager 0,33 ⁽⁴⁾

Stormtrooper 152
Ipa 0,33

Amundsen Ink & Dagger 178
Ipa 0,33

Fatøl

Frydenlund 117/58
Lys lager 0,4/0,2 ⁽⁴⁾

Peroni 126/63
Lys lager 0,4/0,2 ⁽⁴⁾

Kronenbourg Blanc 142
Hvete 0,4 ⁽⁴⁾

Frydenlund Juicy IPA 142
IPA 0,4 ⁽⁴⁾

Brooklyn IPA 145
IPA 0,4 ⁽⁴⁾

Crowmoore Apple 163
Torr cider 0,4 ^(2,4)

E.C.Dahls Rotating Tap 142
Spør din servitør // Ask your waiter 0,4 ⁽⁴⁾

Mineralvann & Non Alcoholic

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta 58

San Pellegrino Aranciata / Lemonata 64

San Pellegrino 0,75 120

Eplemust 0,70 195

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