

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! ^(1,2,4,9,14)

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 ^(1,2,6,9,13)

SANDWICH MED RØKT STJERNELAKS FRA PIZZA OVNEN 234

Serves 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 ^(1,2,3,4,8,9,10)

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 ^(1,3,4,8,9,10,14)

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. ^(1,2,8,10)

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 ^(1,2,9)

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 ^(1,3,4,9,10)

"BIFF OG BEA" 525

Indreilet av storfe servert med Lilys "duck fat" fries smaksatt med Comté. Sauce Béarnaise, whiskysaus 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)

PIZZA NAPOLETANA

MARGHERITA 209

San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella & basilikum

San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella & basil ^(1,4,9)

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 ^(1,4,9,10)

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 ^(1,4,9)

PARADISO 255

Storfe indreilet 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)

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)

HJORT 259

Hjemmelaget geitost, isede 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)

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)

SOPP 254

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

Parmesan cheese cream, seasonal mushrooms, salsiccia, parsley, truffle & chili oil. ^(1,4,9)

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)

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. ^(1,6,10,13)

SJOKOLADESKALL FYLT MED KAREMELLISERTE 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)

LUN JASMINRISKREM SERVERT MED KARDEMOMMEIS, EPLEKAREMELL OG SIDERREDUKSJON 169

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

PÆRE-CREMEUX MED BLÅBÆR, PEPPER, SITRONVERBENA, SALT KAREMELLISERT HVIT SJOKOLADE OG PÆRESORBET.185

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

APPELSIN- OG VANILJE BRÛLÉE, APPELSIN-CRÉMEUX, VANILJEFINANCIER OG CHANTILLY-KREM. 160

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

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

Ice cream with chocolate sauce & fresh berries. ^(1,4,9,10,13)

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,⁽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
Tørr cider 0,4^(2,4)

E.C.Dahls Rotating Tap 142
Spor din servitor // 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