

BRASSERIET

À LA CARTE

MENU DU JOUR – 3 COURSE SET MENU

Hver dag tilbyr vi en fast 3-retters meny til 895,- 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 895,- per person. What we serve can vary from day to day, so ask the waiter about today’s offer.

SNACKS

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, 6, 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⁾

MARINERT KVEITE MED XO-MAJONES 69/ST

Spiselig østersskall med teriyaki-marinert kveite, sjalottløk- og soyachutney, fingerlime og XO-majones.

Edible oyster shell with teriyaki-marinated halibut, shallot and soy chutney, finger lime, and XO mayonnaise. ^(2, 4, 8, 9, 10, 12)

TARTLETT MED LAKS 75 /ST

marinert i kirsebær, servert med wasabimajones, kirsebær- og yuzu-gelé samt kizami wasabi.

Tartlet with cherry-marinated salmon, served with wasabi mayo, cherry and yuzu gel, and kizami wasabi. ^(1, 2, 3, 4, 8, 10, 12)

FORRETTER / STARTERS

TARTAR AV STORFE 275

Pepperemulsjon, syltede sennepsfrø, cognac og ristet løk. Serveres med gressløkvaffel.

Beef tartare with roasted pepper emulsion, pickled mustard seeds, cognac, and roasted onion. Served with a chive waffle.

^(1, 2, 3, 4, 10, 12)

GRILLET ASPARGES 249

servert med guanciale, hollandaisesaus, champagneskum, ramsløkolje og peanøtter.

Grilled asparagus served with guanciale, hollandaise sauce, champagne foam, wild garlic oil and peanuts

^(1, 6, 10)

KAMSKJELL 325

Lettgrillet kamskjell serveres med beurre noisette og XO-saus, garnert med boragekarse.

Lightly grilled scallops served with beurre noisette and XO sauce, garnished with borage cress.

^(1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 13)

YELLOWTAIL 275

Yellowtail Amberjack servert med ponzu, miso-emulsjon, bergamotgelé, krydret ananas, vårløk og puffet tapiokachips.

Yellowtail Amberjack served with ponzu, miso emulsion, bergamot gel, spiced pineapple, spring onion, and puffed tapioca chips.

^(2, 3, 8, 10, 12)

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

“STEAK MINUTE” 535

Kullgrillet indrefilet av storfe med hjemmelagde “Lily fries”, peppersjy, rustikk

tomatsalat og béarnaisesaus.

Charcoal-grilled beef tenderloin served with homemade “Lily fries,” peppercorn jus, rustic tomato salad and béarnaise sauce. ^(1, 2, 3, 10)

DAGENS FANGST FRA HAVET 540

Serveres med syrlig dillsaus smaksatt med Pernod, dill-emulsjon, dillsmør, sesongens primører og sprø Jansson-potet.

Today’s catch from the sea, served with tart dill sauce flavored with Pernod, dill emulsion, dill butter, spring vegetables, and crispy “Janson’s potato”.

^(1, 2, 3, 8, 10)

GRILLET OG LANGTIDSBAKT NORSK LAM 549

Dilleemulsjon, lammesjy smaksatt med konjakk, grillet ramsløk, dillsmør, sesongnes primører og sprø Janssons potet.

Grilled and slow-baked Norwegian lamb, dill emulsion, lamb jus flavored with cognac, grilled wild garlic, dill butter, seasonal vegetables, and crispy “Jansson’s potato”

^(1, 8, 10)

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)

RISOTTO 468

Urterisotto med sesongens grillede grønnsaker, parmesanskum, parmesanchips og friske urter.

Herb Risotto with seasonal grilled vegetables, parmesan foam, parmesan crisps and fresh herbs. ^(1, 2, 10)

DESSERTER FRA VÅRT KONDITORI / PÂTISSERIES

PÆRE-CREMEUX MED BLÅBÆR, SITRONVERBENA, SALT KARAMELLISERT HVIT SJOKOLADE OG PÆRESORBET 189

Pear cremeux with blueberries, lemon verbena, salted caramelized white chocolate, and pear sorbet.

^(1, 2, 10, 12, inneholder alkohol)

SJOKOLADESKALL FYLT MED KARAMELLISERTE HASSELNØTTER, CRUMBLE OG HASSELNØTTSKUM, SERVERT MED IS SMAKSATT MED MISO OG MISO-TOFFEE 169

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)

JORDBÆRCREMEUX, TOPPET MED FRISK SITRONSKIVE OG JORDBÆR- OG ROSEPEPPERSORBET 165

Strawberry crèmeux, topped with fresh lemon disc and strawberry & pink pepper sorbet

^(1, 4, 9, 10)

WASABIMOUSSE MED BRINGEBÆRKAKE, ROOIBOS OG BRINGEBÆR-WASABI-IS 169

Wasabi mousse with raspberry biscuit, rooibos and raspberry-wasabi ice cream

^(1, 4, 9, 10)

HJEMMELAGDE MAKRONER - YUZU, HYLLEBLOMST OG RABARBRA ELLER KAFFE 45 / stk

Homemade Macaroons-Yuzu, Elderflower and Rhubarb or Coffee.

^(1, 6, 11)

LILY’S SOFTIS MED SJOKOLADE- OG COGNACSAUS, KIRSEBÆRKOMPOTT OG KARAMELLISERT HVIT SJOKOLADE 169

Lily’s soft serve with chocolate and cognac sauce, cherry compote and caramelized white chocolat

^(1, 4, 9, 10, 12, 13)

¹ Melk / Milk

² Sulfit / Sulfite

³ Sennep / Mustard

⁴ Gluten

⁵ Selleri / Cellery

⁶ Nøtter / Nuts

⁷ Bløtdyr / Molluscs

⁸ Fisk / Fish

⁹ Hvetemel / Wheat

¹⁰ Egg

¹¹ Mandel

¹² Soya

¹³ Spor av nøtter/trace of nuts

¹⁴ Inneholder svin

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 115 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 115 nok

MARGHERITA 215
San Marzano tomatsaus, buffalo mozzarella & basilikum.
San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella & basil ^(1,4,9)

PARADISO 265
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 255
San Marzano tomatsaus, 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 265
San Marzano tomatsaus, 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 255
San Marzano tomatsaus, 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 258
Gorgonzola og taleggiokrem, Ricotta, røkt Provola, valnøtter & trøffelhonning.
Gorgonzola and taleggio cream, Ricotta, smoked Provola, walnuts & truffle honey ^(1,4,6,9)

PIZZA “CARBONARA” 260
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)

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 fraiche, and potato chips ^(1,2,8,9)

PORCHETTA 252
Pecorino romano, ovnsstekte potetskiver, porchetta på to måter, stracciatella, rosmarin og rosmarinolje
Pecorino Romano, roasted potato slices, porchetta prepared two ways, stracciatella, rosemary, and rosemary oil ^(1,2,4,9)

LILY’S VEGGIE GARDEN 239
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)

SCAMPI 254
Mascarponekrem, grillet asparges, cherrytomater og squash, fersk scampi & chiliolje
Mascarpone cream, grilled asparagus, lightly sautéed cherry tomatoes and zucchini, fresh scampi, and chili oil. ^(1,4,7,9)

SOPP 258
Parmesankrem, sesongens sopp, salsiccia, persille, trøffel & chilioje.
Parmesan cheese cream, seasonal mushrooms, salsiccia, parsley, truffle & chili 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, jigs

Lily Summer - Sweet & Clear 178
Tanquaray 10, jordbær, ananas, 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

Musserende uten alkohol

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

Champagne & Musserende

Freixenet Cordon Negro 135 / 820
Organic Brut Cava NV, Penedes, Spania

Gratien & Meyer 160 / 970
Cremant de Loire, Brut NV, Loire, Frankrike

Alfred Gratien 210 / 1280
Brut Classique NV, Vallée de la Marne, Frankrike

Rosévin

Pasqua 139 / 695
Capitoli, Chiarretto Rosé 2023, Veneto, Italia

Chateau D’Esclans 199 / 998
Whispering Angel Rosé 2024, Provence, Frankrike

Hvitvin

Schloss Johannisberg 135 / 675
50 degree, Riesling 2023, Rheingau, Tyskland

Lyrarakis 160 / 780
Plyto, Psarades 2023, Kreta, Hellas

Vinory 180 / 900
Roero Arneis DOCG 2023, Piemonte, Italia

Lupé-Cholet 190 / 945
Chablis 2023, Burgund, Frankrike

Greywacke 198 / 980
Wild Sauvignon Blanc 2022, Marlborough, NZ

Rødvin

Thymiopoulos Vineyards 150 / 755
Naoussa Alta 2022, Hellas, Makedonia

Sierra de Toloño 170 / 850
Rioja Tinto 2022, Rioja, Spania

Vinory 185 / 925
Barbera d’Asti, Mandragola DOCG 2023, Piemonte, Italia

Domanie Chapelle 245 / 1215
Santenay AOC 2023, Burgund, Frankrike

Chateau Cantemerle 260 / 1300
5th Growth, Grands Crus Classé 2021, Bordeaux, FR

Ølflasker/boks

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

Lily Pilsner140
Pilsner 0,33

Lily Blond 140
Blonde 0,33 ⁽⁴⁾

Brooklyn Lager 152
Lager 0,33 ⁽⁴⁾

Stormtrooper 152
Ipa 0,33

Amundsen Ink & Dagger (Ipa 0,33) 178

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
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

¹ Melk / Milk ² Sulfit / Sulfite ³ Sennep / Mustard ⁴ Gluten ⁵ Selleri / Cellery ⁶ Nøtter / Nuts ⁷ Bløtdyr / Molluscs ⁸ Fisk / Fish ⁹ Hvetemel / Wheat ¹⁰ Egg ¹¹ Lupin ¹² Soya ¹³ Spor av nøtter/trace of ¹⁴ Inneholder svin