

BRASSERIET

À LA CARTE

MENU DU JOUR – 3 COURSE SET MENU

Hver dag tilbyr vi en fast 3-retters meny til 925,- 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 925,- 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⁾

KULLGRILLET KAMSKJELL 139
XO-smør, servert med valencianske mandler og bergamottgel.
Charcoal-grilled scallops with XO butter, served with Valencian almonds and bergamot gel.
^(1, 7, 8, 11, 12)

LØYROM 95
servert i sprø krustad med pisket rømme, dillpulver samt syltet og iset løk
Vendace roe served in a croustade with whipped sour cream, dill powder, and pickled and iced onions. ^(1, 2, 4, 10,)

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

CHAWANMUSHI 259
Chawanmushi servert med Gruyère ost og løk, surdeigssmuler, Madeira sky samt gratinert løk galette.
Tillegg: Storkaviar Oscietra Imperial, Quality Caviar Stockholm
15gram - 207 nok, 30 gram - 413 nok
Chawanmushi served with Gruyère cheese, onion and sourdough crumbs, Madeira jus, and a gratinated onion galette.
Add: Oscietra Imperial sturgeon caviar, Quality Caviar Stockholm
15gram - 207 nok, 30 gram - 413 nok
^(1, 2, 4, 10, 12)

VILLREKER 239
Carpaccio på argentsinske villreker servert med tomat-ponzu, basilikumolje, skalldyremulsjon, bergamottgelé og mini-popcorn.
Carpaccio of Argentine wild shrimp served with tomato ponzu, basil oil, shellfish emulsion, bergamot gelée, and mini popcorn.
^(2, 3, 7, 8, 10, 12)

GRAVET LAKS 249
Lettgravet rodkålslaks med dillemulsjon, rodkål–sitrusgel, ørretrogn, akevitt og dill vinaigrette, syltet grønt eple, iset sjalottløk og dill.
Lightly cured red cabbage salmon with dill emulsion, red cabbage–citrus gel, trout roe, aquadill vinaigrette, pickled green apple, iced shallot, and fresh dill.
^(1, 2, 3, 8, 10)

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

“STEAK MINUTE” 535
Kullgrillet indrefilet av storfe med hjemmelagde “Lily fries”, pepperssj, rustikk tomatosalat og béarnaisesaus.
Charcoal-grilled beef tenderloin served with homemade “Lily fries,” peppercorn jus, rustic tomato salad and béarnaise sauce. ^(1, 2, 3, 10)

FJELLØRRET 539
servers med bakt duchessepotet, smørsaus smaksatt med Pernod.
Varmrøkt Duroc-svin fra Stølsvidda, grillet kål og dill-picklet agurk.
Artic char served with baked duchesse potato and butter sauce infused with Pernod. Warm-smoked Duroc pork from Stølsvidda with grilled cabbage and dill-pickled cucumber. ^(1, 2, 3, 10, 14)

GRILLET SVENSK ELGYTREFILET 565
med ristet løk og persillerotpuré. Portvinssaus smaksatt med ristet sort pepper og blåbær. Kantarellstuing gratinert med Västerbottensost.
Grilled Swedish elk tenderloin with roasted onion and parsley root purée. Port wine sauce infused with roasted black pepper and blueberries. Chanterelle ragout gratinated with Västerbotten cheese. ^(1, 2, 4, 6, 10, 14)

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)

KANTARELLRISOTTO 325
med ricotta, smørstekte kantareller, kantarellskum, soppsjy smaksatt med Cointreau, gressløk og sprø ostekrisp.
Chanterelle risotto with ricotta, butter-fried chanterelles, chanterelle foam, mushroom jus infused with Cointreau, chives, and crispy cheese. ^(1, 2, 10)

DESSERTER FRA VÅRT KONDITORI / PÂTISSERIES

TEKSTURER AV GRØNT EPLE, SERVERT MED MANDELSKUM OG EPLE–TIMIANCONSOMMÉ. 158
Textures of green apple, served with almond foam and an apple–thyme consommé. ^(11, 12)

SJOKOLADESKALL FYLT MED KAREMELLISERTE 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)

POCHERT PÆRE MED SALTET KAREMELL OG MASCARPONEKREM, FENNIKELMARENGS OG KOKKENS“HEMMELIGE TOUCH”. 165
Poached pear with salted caramel and mascarpone cream, fennel meringue and the chef’s “secret touch”. ^(1, 2)

LUFTIG FRENCH TOAST SERVERT MED GRESSKAR, APRIKOS- CRÊMEUX OG SPRØ GRESSKARPRALINÉ, APRIKOS- OG ISEPLESORBET. 160
French toast served with pumpkin, apricot crèmeux, crisp pumpkin praline, and apricot–ice apple sorbet. ^(2, 4, 6, 10, 13)

BRUNOST-BRÛLÉE SERVERT MED CHANTILLY, TYTTEBÆRKOMPOTT, KANEL- OG KARDEMUMMAIS SAMT SPRØ MANDLER. 148
Norwegian “Brunost” brûlée served with chantilly, lingonberry compote, cinnamon and cardamom ice cream, and crisp almonds. ^(1, 4, 6, 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 KAREMELLISERT 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