

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, 6, 9, 13, 14)

SCHNITZEL 325
Serveres med ansjos- og kapersmør, rødvinssjy, ristet potetsalat, frisk agurk- og fennikelsalat samt sitron.
Served with anchovy and caper butter, red wine jus, roasted potato salad, fresh cucumber and fennel salad, and lemon. ^(2, 3, 4, 9, 10)

DAGENS FANGST FRA HAVET 345
Serveres med variasjoner av blomkål, blåskjell og smørsaus på blåskjellkraft med gressløk. Agurk, eple og stangselleri.
Today’s Catch from the Sea – served with variations of cauliflower, fresh mussels, and a chive butter sauce made with mussel stock. Cucumber, celery, and apple. ^(1, 2, 5, 7)

DAGENS PANUOZZO SANDWICH 295
Napoletano pizza sandwich som varierer fra uke til uke.
Serveres med “Skinny” fries og passende dip.
Napoletano pizza sandwich. Our weekly variation of flavors. Served with skinny fries and a perfectly paired dip. ^(1, 2, 4, 9, 10)

CAESARSALAT 320
Miso marinert kyllinglår, hjertesalat, Caesardressing, sprø “brød kurv” & røkt bacon chips.
Miso marinated chicken, baby gem lettuce, Caesar dressing, crispy bread basket, smoked bacon chips. ^(1, 3, 4, 8, 9, 10, 12, 14)

BLÅSKJELL 285
Kremede norske blåskjell med chorizo, ’nduja, sitrongress og hvitvin. Serveres med nybakt pizzabrød.
Creamy Norwegian mussels with chorizo, ’nduja, lemongrass, and white wine. Served with freshly baked pizza bread. ^(1, 2, 4, 7, 9 10)

LILY`S BURGER 295
Grillet burger av storfe høyrygg, med aioli, løk og bacon marmelade.
Grilled burger of beef chuck, with aioli, caramelized onions and bacon jam.
Smoked cheddar, brioche bun, skinny fries, and dip. ^(1, 3, 4, 9, 10, 12)

PIZZA NAPOLETANA

MARGHERITA 215
San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella & basilikum.
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella & basil. ^(1, 4, 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. ^(1, 4, 9, 10)

PICCANTINA 255
San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella, Spianata 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 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)

PARMA 265
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)

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)

CAPRICCIOSA 255
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)

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)

LILY’S VEGGIE GARDEN 229
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 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

DESSERTER FRA VÅRT KONDITORI / DESSERTS FROM OUR PATISSERIE

TEKSTURER AV GRØNT EPLE, SERVERT MED MANDELSKUM OG EPLE–TIMIANCONSO MMÉ. 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–CRÈMEUX 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” brulée served with chantilly, lingonberry compote, cinnamon and cardamom ice cream, and crisp almonds. ^(1, 4, 6, 10)

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 Lupin, ¹² Soya, ¹³ Spår av nøtter/ trace of nuts ¹⁴ Inneholder svin

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

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, Chiacetto 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, New Zealand

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, Frankrike

Ølflasker/boks

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

Lily Pilsner 140
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 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 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 / Sulphite, 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 Spår av nøtter / trace of nuts