

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

POTETKROKETT 79

fylt med oksehare, servert med trøffel og trøffelmajones.
Potato croquette filled with oxtail, served with truffle and truffle mayonnaise. ^(1, 5, 9, 10, 12)

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

Løyrom servert med røkt rømme, sprø lardo og pepperrotskum.
Vendace roe served with smoked sour cream, crispy lardo and horseradish foam. ^(1, 2, 8, 14)

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, 6, 9, 13, 14)

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 SELLERIROT 215

Koji-marinert og grillet sellerirot i eple- og pepperglasur, servert med peasosaus, XO-majones, syltet eple, sjøgress med sesam og sprø Valencia-mandler.
Koji-marinated and grilled celeriac glazed with apple and pepper, served with peaso sauce, XO mayonnaise, pickled apple, seaweed with sesame, and crispy Valencia almonds. ^(1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12)

VILLREKER 239

Carpaccio på argentinske 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, 4, 7, 8, 10, 12)

GRAVET LAKS 249

Lettgravet rødkålslaks med dillemulsjon, rødkål–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 tomatalat 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 YTREFILET AV HJORT 565

med ristet løk og persillerotpuré. Portvinssaus smaksatt med ristet sort pepper og blåbær. Kantarellstuing gratinert med Västerbottensost.
Grilled venison loin 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)

KULLGRILLET KYLLINGBRYST 495

Økologisk kyllingbryst fra Hovelsrud gård, servert med løk-dauphine, syltet pære, sprø surdeigscrunch, ristet ost og urter, samt en fyldig kyllingsjy.
Organic chicken breast from Hovelsrud Farm, served with onion dauphine, pickled pear, crispy sourdough crunch, toasted cheese and herbs, finished with a rich chicken jus. ^(1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12)

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. ^(1, 11, 12)

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)

POSJERT PÆRE MED SALT KAREMELL SMAKSATT MED SKOGSSOPP, MASCARPONEKREM OG FENNIKELMARENGS. 165

Poached pear with salted wild-mushroom caramel, mascarpone cream and fennel meringue. ^(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. ^(1, 2, 4, 6, 10, 13)

BRUNOST-BRÛLÉE SERVERT MED CHANTILLY, TYTTBÆRKOMPOTT, 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, 13)

HJEMMELAGDE MAKRONER -

YUZU, HYLLEBLOMST OG RABARBRA ELLER KAFFE 45 / stk

Homemade Macaroons-Yuzu, Elderflower and Rhubarb or Coffee. ^(1, 6, 10, 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, 2, 4, 9, 10, 12, 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 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

Porto - Rich & Citrusy 178
Bulleit Bourbon, Kopke portvin, 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 98 / 575
Blanc De Blanc, NV ⁽²⁾

Copenhagen Sparkling Tea Company 95 / 550
Blå, Danmark ⁽²⁾

Champagne & Musserende

Freixenet 150 / 880
Trepat “Cuvée de Prestige” Rosé Cava 2019, Spania

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

Allouchery-Perseval 220 / 1300
Tradition, Blanc de Noir, Brut NV, Reims, Frankrike

Rosévin

Chateau D’Esclans 190 / 980
Whispering Angel Rosé 2024, Provence, Frankrike

Hvitvin

Schloss Johannisberg 140 / 700
50 degree, Riesling 2023, Rheingau, Tyskland

Fram Wines 160 / 795
Chenin Blanc 2023, Western Cape, Sør-Afrika

La Spinetta 180 / 900
Vermentino IGT 2024, Toscana, Italia

Louis Moreau 190 / 945
Chablis 2023, Burgund, Frankrike

Chalone Vineyard 250 / 1250
Estate Chardonnay 2022, California, USA

Philippe Germain 1275
Hautes Côtes de Beaune 2022, Burgund, Frankrike

Rødvin

Catena Zapata 160 / 790
San Carlos, Cabernet Franc 2022, Mendoza, Argentina

Sierra de Toloño 175 / 880
Tempranillo AOC 2022, Rioja, Spania

Borgogno 180 / 900
Barbera d’Alba DOCG 2023, Piemonte, Italia

Domanie Chapelle, 235 / 1180
Santenay AOC Pinot Noir 2023, Burgund, Frankrike

Château Tour Saint-Christophe 255 / 1280
Grand Cru 2021, Saint-Émilion, Frankrike

Borgogno 1275
No Name 2022, Langhe Rosso DOC, Piemonte, Italia

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⁾

Sassy Cider 140
Rosé cider 0,33 ⁽⁴⁾

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

Eira, perlende mineralvann 0,70 120

San Pellegrino Aranciata / Lemonata 64

Askim Eplemust Gravenstein 0,70 65/195

Askim Eplemust Eple & Aronia 0,70 65/195

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