

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

ØSTERS 69 / ST

Fine de Claire no.5 med dagens kreative anbefaling fra kokken.
Varierer fra dag til dag.
Fine de Claire no.5 with the 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

med syltet purreløk, rømme- og tobiko-dressing, salt "granola", Gruyère og surdeigsvaffel.
Beef tartar with pickled leeks, sour cream and tobiko dressing, savory "granola" and Gruyere. Served with sourdough waffle. ^(1, 2, 4, 6, 8, 9)

GRILLET SELLERIROT 215

Koji-marinert og grillet sellerirot i eple- og pepperglasur, servert med peasosaus, XO-majones, syltet eple, sjogress 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)

KINGFISH SASHIMI 245

med pasjonsfrukt–chili-vinaigrette, ørretrogn, miso-emulsjon, rød chili, jalapeño, søvløk, sterk rød olje og urter.
Kingfish sashimi with passion fruit–chili vinaigrette, trout roe, miso-emulsion, red chili, jalapeño, silver onion, spicy red oil and herbs. ^(2, 8, 10, 12)

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

KULLGRILLET INDREFILET 540

av storfe med karamellisert og syltet pære, sort hvitløksemulsjon, sprø surdeig, jordskokkchips og rødvinssaus smaksatt med balsamico fra Modena. Serveres med kluski og brunet smør Béarnaise saus.
Charcoal-grilled beef tenderloin with caramelized and pickled pear, black garlic emulsion, crispy sourdough, Jerusalem artichoke chips, and red wine sauce infused with balsamic vinegar from Modena. Served with kluski dumplings and brown butter Béarnaise sauce. ^(1, 2, 3, 10)

BAKT KVEITE 530

serveres med karamellisert blomkålpuré, syltet blomkål, grillet Fioretto, solsikke-emulsjon og blodappelsin Beurre blanc.
Baked halibut with caramelized cauliflower purée, pickled cauliflower, grilled Fioretto, sunflower emulsion and blood orange Beurre blanc. ^(1, 2, 8, 10)

GRILLET YTREFILET AV LAM 550

serveres med karamellisert lammeterin med mandler fra Valencia og syltede rødbeter. Grillet kål fylt med Pommes Duchesse, servert med lammesaus smaksatt med champagneeddik og grønt eple
Grilled lamb loin, caramelized lamb terrine with Valencia almonds and pickled beetroot. Grilled cabbage filled with pommes duchesse, served with a lamb jus flavored with Champagne vinegar and green apple. ^(1, 2, 6, 10, 11)

KULLGRILLET KYLLINGBRYST 495

Økologisk kyllingbryst fra Hovelsrud gård, servert med løk-dauphine, syltet pære, sprø surdeigscrunch, ristet ost og urter, samt en fylldig kyllingsju.
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, soppsju, 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

TINDVED-SEMIFREDDO CRÈME BRÛLÉE MED MUSCOVADOKREM, MANGOGELÉ OG SPRØ PEKANNØTTER. 165

Sea buckthorn semifreddo crème brûlée with muscovado cream, mango gel and crunchy pecans. ^(1, 4, 6, 9, 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)

PINJEKJERNKREM MED SPRØ TOPPING OG BITER AV FROSSEN BANANSKUM, SERVERT MED PEDRO XIMENEZ-IS OG JORDSKOKK. 160

Pine nut cream with a crunchy topping and pieces of frozen banana foam, served with sweet sherry ice cream and Jerusalem artichoke. ^(1, 6, 10)

LILY FOREST - GANACHE AV MELKESJOKOLADE OG EINERBÆR, SYLTEDE SOLBÆR, NÝR-SNØ, SERVERT MED DILL-IS OG FRISKE URTER. 160

Milk chocolate and juniper ganache, pickled blackcurrants, Nýr snow, served with dill ice cream and fresh herbs. ^(1, 6, 10)

SJOKOLADETERTE PÅ MANDEL-BROWNIEBUNN MED KARAMELL OG MANDARINGELÉ, TONKABØNNEKREM, SERVERT MED SJOKOLADE- OG MANDARINSORBET. 165

Chocolate tart on an almond brownie base with caramel and mandarin gel, tonka bean cream, served with chocolate and mandarin sorbet. ^(11, 12)

HJEMMELAGDE MAKRONER -

YUZU, FIOI- OG BLÅBÆRMACARON ELLER KAFFE 45 / stk

Homemade Macaroons-Yuzu, Violet and blueberry macaron 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 chocolate. ^(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 tomat saus, buffalo mozzarella & basilikum.
San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella & basil. ^(1, 4, 9)

PARADISO 265

Storfe indrefilet med Sauce Béarnaise, buffalo mozzarella, variation av løk, estragon og potetstrimler.
Beef tenderloin with Béarnaise sauce, buffalo mozzarella, onion variation, tarragon, and potato crisp. ^(1, 2, 4, 9, 10)

PICCANTINA 255

San Marzano tomat saus, buffalo mozzarella, Spianata Calabra (sterk italiensk salami), hjemmelaget chiliolje & basilikum.
San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, Spinata Calabra (spicy italian salami), homemade chili oil & basil. ^(1, 4, 9)

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)

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)

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. ^(1, 4, 9, 10)

LØJROM 289

Västerbottensost, løjrom, iset søvløk og syltet rødløk, dill, crème fraîche & potetgull.
Västerbotten cheese, vendace roe, iced silver onion and pickled red onion, dill, crème fraîche & potato chips. ^(1, 2, 8, 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)

'NDUJA 249

San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella, 'Nduja, rødløk, friarielli & hvitløksolje
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, 'nduja, red onion, friarielli & garlic oil. ^(1, 2, 4, 14)

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 185

Aperol, Pampero Blanco, vanilje, pasjonsfrukt, ⁽¹⁰⁾

Rabarbra - Sour & Sweet 185

Tanqueray Gin, De Kuyper sour rhubarb, bitters, sitron, Pink Grape Soda

Venetian - Lush & Juicy 185

Smirnoff Red, bringebær, hvit sjokolade, syreblanding, Tio Pepe Fino Sherry, soda

ChocoChoko - Creamy & Delightful 185

De Luze V.S.O.P., Baileys, fylldig sjokoladesirup og fløte ⁽¹⁾

Tanqueray no.10 182

Fever-Tree Mediterranean tonic water, grapefrukt

Mocktails

Virgin Elderflower - Fruity & Fresh 105

Hylleblomst, mynte, jordbær, sitron, bobler ⁽²⁾

Virgin Rhubarb - Pink & Sweet 105

Rabarbra, Pink Grape Soda

Musserende uten alkohol

Freixenet 95 / 555

Cava 0.0%, Penedes, Spania ⁽²⁾

Petterson & Munthe 109 / 655

Sparkling Tea, Gotland, Sverige ⁽²⁾

Champagne & Musserende

Freixenet 155 / 880

Trepat "Cuvée de Prestige" Rosé Cava 2020, Spania

Marsagny 165 / 980

Cremant de Bourgogne NV, Burgund, Frankrike

Veuve Clicquot Ponsardin 255 / 1530

Yellow Label Brut NV, Reims, Frankrike

Rosévin

Pasqua 145 / 715

Capitoli Chiarretto Rosé, Veneto, Italia

Hvitvin

Schloss Johannisberg 155 / 780

50 degree, Riesling 2023, Rheingau, Tyskland

Au Bon Climat 265 / 1340

Santa Barbara Chardonnay 2023, California, USA

Volpi 200 / 1100

Timorasso Derthona DOC 2024, Piemonte, Italia

Louis Moreau 195 / 990

Chablis 2023, Burgund, Frankrike

Trizanne Signature Wines 165 / 830

Sauvignon Blanc 2024, Sor Cape, Sør-Afrika

Philippe Germain 1375

Hautes Côtes de Beaune 2022, Burgund, Frankrike

Rødvin

Philippe Germain 270 / 1350

Monthelie Rouge 2023, Burgund, Frankrike

Bodegas y Viñedos Artuke 215 / 1080

Rioja Tempranillo 2024, Rioja, Spania

Borgogno 185 / 940

Barbera d'Alba DOCG 2023, Piemonte, Italia

Catena Zapata 175 / 890

Vista Flores Malbec 2023, Mendoza, Argentina

Pierres Dorées 160 / 795

Beaujolais Terra Iconia 2023, Beaujolais, Frankrike

Borgogno 1425

No Name 2022, Langhe Rosso DOC, Piemonte, Italia

Ølflasker/boks

Peroni Nastro Azzurro 129

Lys lager 0,33 ⁽⁴⁾

Lily Pilsner 140

Pilsner 0,33

Lily Blond 140

Blonde 0,33 ⁽⁴⁾

Brooklyn Lager 155

Lager 0,33 ⁽⁴⁾

Sassy Cider 159

Rosé cider 0,33 ⁽⁴⁾

Fatøl

Frydenlund 119 / 60

Lys lager 0,4 / 0,2 ⁽⁴⁾

Peroni 139 / 70

Lys lager 0,4 / 0,2 ⁽⁴⁾

Kronenbourg Blanc 145

Hvete 0,4 ⁽⁴⁾

Frydenlund Juicy IPA 145

IPA 0,4 ⁽⁴⁾

Brooklyn East IPA 155

IPA 0,4 ⁽⁴⁾

Crowmoore Apple 169

Torr cider 0,4 ^(2, 4)

E.C.Dahls Rotating Tap 169

Spor din servitor // Ask your waiter 0,4 ⁽⁴⁾

Mineralvann & Non Alcoholic

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta 62

Eira perlende mineralvann 0,70 125

Luscombe Sicilian Lemoande 95

Askim Eplemust Gravenstein 0,70 78/235

Askim Eplemust Eple & Aronia 0,70 78/235

Peroni Libera ⁽⁴⁾ 72

Brooklyn Special Effects Lager ⁽⁴⁾ 89

Purezza Sparkling Water 35

Kaffe/te

Americano 55

Espresso 43

Double Espresso 48

Café Latte 58

Cappuccino 58

Palais Des Thés, Breakfast tea, Earl Grey, Sencha, Green Menthe Green Berries, Camomille 56