

BRASSERIET

LUNSJ

MENU DU JOUR – 2 COURSE

Hver dag har vi vår faste 2-retters meny til 385,-
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 385,-
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. ^(1,2,3,4,8,9,10,14)

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 290

Napoletano pizza sandwich som varierer fra uke til uke. Serveres med en frisk blandet salat ved siden av.

Napoletano pizza sandwich. Our weekly variation of flavors. Served with a fresh mixed side salad. ^(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, 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)

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)

'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. ^(1,4,9,14)

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

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)

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 SØT 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, NYR-SNØ, SERVERT MED DILL-IS OG FRISKE URTER. 160

Milk chocolate and juniper ganache, pickled blackcurrants, Nyr 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)

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)

BRASSERIET

LUNSJ

MENU DU JOUR – 2 COURSE

Hver dag har vi vår faste 2-retters meny til 378,-
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 378,-
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 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, syreblending, 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 Chiacetto 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

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