

# 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. <sup>(1, 5, 9, 10, 12)</sup>

##### 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.* <sup>(7)</sup>

##### KULLGRILLET KAMSKJELL 139

*XO-smør, servert med valencianske mandler og bergamottgel.*  
Charcoal-grilled scallops with XO butter, served with Valencian almonds and bergamot gel. <sup>(1, 7, 8, 11, 12)</sup>

##### LØYROM 95

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

#### 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! <sup>(1, 2, 4, 6, 9, 13, 14)</sup>

##### 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. <sup>(1, 2, 4, 6, 8, 9)</sup>

##### 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. <sup>(1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12)</sup>

##### VILLREKER 239

*Carpaccio på argentinske villreker servert med tomat-ponzu, basilikumolje, skaldyremulsjon, bergamottgelé og mini-popcorn.*  
Carpaccio of Argentine wild shrimp served with tomato ponzu, basil oil, shellfish emulsion, bergamot gelée, and mini popcorn. <sup>(2, 3, 4, 7, 8, 10, 12)</sup>

##### 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. <sup>(2, 8, 10, 12)</sup>

#### 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. <sup>(1, 2, 3, 10)</sup>

##### 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. <sup>(1, 2, 8, 10)</sup>

##### 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. <sup>(1, 2, 6, 10, 11)</sup>

##### KULLGRILLET KYLLINGBRYST 495

*Økologisk kyllingbryst fra Hovelsrud gård, servert med løk-dauphine, syltet pære, sprø surdeigscrunch, ristet ost og urter, samt en fyldig 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. <sup>(1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12)</sup>

##### 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. <sup>(1, 2, 10)</sup>

#### 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.* <sup>(1, 4, 6, 9, 12)</sup>

##### 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.* <sup>(1, 4, 6, 9, 10, 12, 13)</sup>

##### 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.* <sup>(1, 6, 10)</sup>

##### 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, Nyr snow, served with dill ice cream and fresh herbs.* <sup>(1, 6, 10)</sup>

##### SJOKOLADETERTE PÅ MANDEL-BROWNIEBUNN MED KAMMELL 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.* <sup>(11, 12)</sup>

##### HJEMMELAGDE MAKRONER - YUZU, FIOLE- OG BLÅBÆRMACARON ELLER KAFFE 45 / stk

*Homemade Macaroons-Yuzu, Violet and blueberry macaron or Coffee.* <sup>(1, 6, 10, 11)</sup>

##### 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.* <sup>(1, 2, 4, 9, 10, 12, 13)</sup>

## 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. <sup>(1, 4, 9)</sup>

### 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. <sup>(1, 2, 4, 9, 10)</sup>

### PICCANTINA 255

San Marzano tomat saus, 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. <sup>(1, 4, 9)</sup>

### PARMA 265

San Marzano tomat saus, Fior di Latte mozzarella, modnet parma skinke, parmesan & rucola.  
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, matured parma ham, parmesan & arugula. <sup>(1, 4, 9)</sup>

### 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. <sup>(1, 4, 9)</sup>

### OSTER 258

Gorgonzola og taleggiokrem, Ricotta, røkt Provola, valnøtter & trøffelhonning.  
Gorgonzola and taleggio cream, Ricotta, smoked Provola, walnuts & truffle honey <sup>(1, 4, 6, 9)</sup>

### 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. <sup>(1, 4, 9, 10)</sup>

### 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. <sup>(1, 2, 8, 9)</sup>

### 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. <sup>(1, 2, 4, 9)</sup>

### '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. <sup>(1, 2, 4, 14)</sup>

### SOPP 258

Parmesankrem, sesongens sopp, salsiccia, persille, trøffel & chilioje.  
Parmesan cheese cream, seasonal mushrooms, salsiccia, parsley, truffle & chili oil. <sup>(1, 4, 9)</sup>

## DRIKKE / DRINKS

### Cocktails fra Bar Lilibet

**Vanilla Passion - Sweet & Fruity** 185  
Aperol, Pampero Blanco, vanilje, pasjonsfrukt, <sup>(10)</sup>

**Rabarbra - Sour & Sweet** 185  
Tanqueray Gin, De Kuyper sour rhubarb, bitters, sitron, Pink Grape Soda

**Tanqueray no.10** 182  
Fever-Tree Mediterranean tonic water, grapefrukt

**Bareksten Botanical Gin** 194  
Elderflower Tonic Water, blueberry, rosemary

**Monkey 47** 198  
Mediterranean Tonic Water, orange peel

### Mocktails

**Virgin Elderflower - Fruity & Fresh** 105  
Hylleblomst, mynte, jordbær, sitron, bobler <sup>(2)</sup>

**Virgin Rhubarb - Pink & Sweet** 105  
Rabarbra, Pink Grape Soda

### Musserende uten alkohol

**Freixenet** 95 / 555  
Cava 0.0%, Penedes, Spania <sup>(2)</sup>

**Petterson & Munthe** 109 / 655  
Sparkling Tea, Gotland, Sverige <sup>(2)</sup>

### Champagne & Musserende

**Freixenet** 155 / 880  
Trepát "Cuvée de Prestige" Rosé Cava 2020, Spania

**Marsigny** 165 / 980  
Cremant de Bourgogne NV, Burgund, Frankrike

**Veuve Clicquot Ponsardin** 255 / 1530  
Yellow Label Brut NV, Reims, Frankrike

### Rosévin

**Pasqua** 145 / 715  
Capitoli Chiaretto Rosé DOC 2024, Veneto, Italia

### Hvitvin

**Cloudy Bay** 250 / 1250  
Sauvignon Blanc 2024, Marlborough, New Zealand

**Louis Moreau** 230 / 1150  
Chablis 2024, Burgund, Frankrike

**VineVinu** 195 / 960  
Gerações Alvarinho 2025, Vinho Verde, Portugal

**Prá** 170 / 880  
Soave Classico Ca`De Napa 2024, Veneto, Italia

**Schloss Johannisberg** 155 / 780  
50 degree, Riesling 2025, Rheingau, Tyskland

### Rødvin

**Moniel Perréol** 250 / 1250  
Grenache 2023, Rhone, Frankrike

**Bodegas y Viñedos Artuke** 225 / 1120  
Rioja Tempranillo 2024, Rioja, Spania

**Prá** 195 / 980  
Morandina Valpolicella DOC 2023, Veneto, Italia

**Symington** 180 / 900  
Prado de Roriz 2021, Douro, Portugal

**Pierres Dorées** 160 / 795  
Beaujolais Terra Iconia 2023, Beaujolais, Frankrike

### Ølflasker/boks

**Peroni Nastro Azzurro** 129  
Lys lager 0,33 <sup>(4)</sup>

**Lily Pilsner** 140  
Pilsner 0,33

**Lily Blond** 140  
Blonde 0,33 <sup>(4)</sup>

**Brooklyn Lager** 155  
Lager 0,33 <sup>(4)</sup>

**Sassy Cider** 159  
Rosé cider 0,33 <sup>(4)</sup>

### Fatøl

**Frydenlund** 119 / 60  
Lys lager 0,4 / 0,2 <sup>(4)</sup>

**Peroni** 139 / 70  
Lys lager 0,4 / 0,2 <sup>(4)</sup>

**Kronenbourg Blanc** 145  
Hvete 0,4 <sup>(4)</sup>

**Frydenlund Juicy IPA** 145  
IPA 0,4 <sup>(4)</sup>

**Brooklyn East IPA** 155  
IPA 0,4 <sup>(4)</sup>

**Crowmoore Apple** 169  
Torr cider 0,4 <sup>(2, 4)</sup>

**E.C.Dahls Rotating Tap** 169  
Spor din servitor // Ask your waiter 0,4 <sup>(4)</sup>

### 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** <sup>(4)</sup> 72

**Brooklyn Special Effects Lager** <sup>(4)</sup> 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