

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.

FORRETTER / STARTERS

LAKS 229

Salmalaks servert med en dressing av fermenterte bønner og chiliolje, appelsingelé, sesam, XO-majones og iset løk.

Salomon served with a dressing of fermented beans and chili oil, orange gel, sesame, xo mayonnaise and ice onion ^(2, 3, 7, 8, 10, 12)

TARTAR AV STORFE 259

med Västerbottenostekrem, hjemmelaget dill- og eddikchips, orretrogn og syltet løk, serveres med nybakt pizza brød.

Tartare of beef with Västerbotten cheese cream, homemade dill and vinegar chips, trout roe and pickled onions, served with freshly baked pizza bread. ^(1, 2, 4, 8, 9)

ASPARGES 229

Grillet hvit asparges servert med ricotta- og parmesancrème, fermentert asparges, trøffelflak, trøffelcrunch og marinert sitron.

Grilled white asparagus served with ricotta and parmesan cream, fermented asparagus, truffle flakes, truffle crunch and marinated lemon. ^(1, 2, 4, 9, 10)

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

TORSK 529

Pannestekt torsk servert med grillede sommergrønnsaker, Västerbotten pommes Anna og beurre blanc beriket med peaso.

Pan-roasted cod served with grilled summer vegetables, Västerbotten cheese pommes Anna and beurre blanc enriched with peaso. ^(1, 2, 8, 10)

KALV CULOTTE 529

Grillet kalveculotte servert med grillede sommergrønnsaker, Västerbotten pommes Anna, béarnaisesaus og balsamicojus.

Grilled veal culotte served with grilled summer vegetables, Västerbotten cheese pommes Anna, Béarnaise sauce and balsamic jus. ^(1, 2, 10)

RISOTTO 345

Aspargesrisotto servert med grillede sommergrønnsaker, parmesanchips og fermentert asparges skum.

Asparagus risotto served with grilled summer vegetables, parmesan chips and fermented asparagus foam. ^(1, 2, 6)

DESSERTER FRA VÅRT KONDITORI / DESSERTS FROM OUR PATISSERIE

RABARBRA 195

Sprø shortbread-terte med kompott av rabarbra og jordbær, mandelfinancier, lett vaniljechantilly og fersk rabarbra, servert med sorbet av rabarbra, jordbær og basilikum. Crisp shortbread tart with rhubarb and strawberry compote, almond financier, light vanilla chantilly and fresh rhubarb, served with rhubarb, strawberry and basil sorbet. ^(1, 4, 6, 10)

IS OG BROWNIE 169

Vanilje is med sjokoladesaus, varm fudge-brownie toppet med salt kakaocrumble og sprø sjokoladepерler. Vanilla icecream with chocolate sauce, warm fudge brownie topped with cacao crumble and crisp chocolate pearls. ^(1, 4, 10)

MAKRONER 49/st

Smak av yuzu, kaffe, fiol og blåbær.

Yuzu, coffee, violet & blueberry flavour. ^(1, 6)

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

PIZZA NAPOLETANA

MARGHERITA 215

San Marzano tomat saus, buffalo mozzarella & basilikum. San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella & basil ^(1, 4, 9)

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 ^(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)

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)

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

À LA CARTE

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

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⁽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, Penedes, 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 Chiacetto Rosé DOC 2024, Veneto, Italia

Hvitvin

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

Louis Moreau 230 / 1150
Chablis 2024, Burgundy, 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
Praza 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⁽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 ¹⁴ Inneholder svin