

# HOVEDRETTER

## SERVERES HELE DAGEN

### ENTRECOTE 449,-

Norsk storfe kjøtt. Serveres med ovnsbakte poteter, sesongens grønnsaker og bearnaisesaus.

*Norwegian beef. Served with oven-baked rosemary potatoes, vegetables of the season and bearnaise sauce.*

M, E, S

### REKEBOLLE 299,-

500g 70/90 reker. Serveres med landbrød, sitron, majones og dill.

*500g 70/90 shrimp. Served with bread, lemon, mayonnaise and dill.*

G, SK, E

### TORSK 359,-

Ovnsbakt torsk. Serveres med sandefjordsaus, dill- og gressløksolje, potet kål og fenikkel.

*Oven baked cod. Served with Sandefjord sauce, dill and chive oil, potatoes, cabbage and fennel.*

M, S, H

### LAKS 389,-

Ovnsbakt laks, serveres med kremet agurk- dill- og eplesalat og ovnsbakte poteter.

*Oven-baked salmon, served with creamy cucumber- dill- and applesalat and oven baked potatoes.*

F, M, H

### BLÅSKJELL I MARINARASAUS 289,-

Dampede blåskjell i spicy tomatsaus. Serveres med grillet landbrød.

*Steamed mussels in spicy tomato sauce. Served with bread.*

E, H, SK, M

### MOULES FRITES 339,-

Dampede blåskjell i spicy tomatsaus. Serveres med pommes bistro, aioli og grillet landbrød.

*Steamed mussels in spicy tomato sauce. Served with bistro frites, aioli and bread.*

E, H, SK, M

### LASAGNE AL FORNO 289,-

Klassisk lasagne med hjemmelaget ragusaus, bechamel og parmesan. Serveres med brød, smør og sidesalat.

*Classic lasagna with homemade ragu, bechamel and parmesan. Served with bread, butter and a side salad.*

H, M, E, SF, SEL, SEN

### ANGUS BURGER 289,-

Burger av angus storfe på brioche brød. Ost, rødløk, tomat, salat og dressing. Serveres med pommes bistro og aioli.

*Angus Beef Burger on brioche bread. Cheese red onion, tomato, salad and dressing. Served with bistro frites and aioli.*

H, M, E

### FISKESUPPE 269,-

Kremet fiskesuppe med laks, sei, torsk og reker. Serveres med landbrød.

*Creamy fish soup with salmon, saithe, cod and shrimps. Served with bread.*

H, M, F, SK

### FISH & CHIPS 259,-

Sprø, panert torsk. Serveres med pommes bistro, sitron og tartarsaus.

*Crispy, fried cod. Served with bistro frites, lemon and tartar sauce.*

H, M, E, F

### INSALATA DI CESARE 279,-

VELG MELLOM Marinert kyllingfilet og scampi, romanosalat, sprøstekt bacon, krutonger, parmigiano reggiano, tomater, rødløk og hjemmelaget dressing. Serveres med landbrød.

*CHOOSE EITHER Marinated chicken fillet and scampi. Romain lettuce, crunchy bacon, croutons, parmigiano reggiano, tomatoes, red onion and a homemade dressing. Served with bread.*

H, M, E, F, SF, SK

# MENY



## LUNSJ 11:00-14:00

### SKAGEN TOAST 209,-

Ristet landbrød, hjemmelaget skagenrøre, rødløk, dill og sitron. *Toasted bread, homemade skagenmix, red onion, dill and lemon.*

H, M, E, SK

### REKESMØRBRØD 199,-

Landbrød, håndpillede reker, majones, kokt egg, salat, paprika, agurk, dill og sitron.

*Bread, hand-peeked shrimps, mayonnaise, boiled egg, salad, paprika, cucumber, dill and lemon.*

H, M, E, SK

### CLUB SANDWICH 259,-

Marinert kyllingfilet, bacon, aioli, biffomat, agurk, rødløk og parmigiano reggiano på ristet italiensk landbrød. Serveres med pommes bistro og aioli.

*Marinated chicken fillet, bacon, aioli, beef tomato, cucumber, red onion and parmigiano reggiano served on toasted bread.*

*Served with bistro fries and aioli.*

H, M, E

### EGG OG BACON TOAST 199,-

Landbrød, serveres med eggerøre, bacon, salat og tomat.

*Bread, served with scrambled eggs, bacon, salad and tomato.*

H, M, E

## FORRETTER

### SERVERES HELE DAGEN

### OLIVE MARINATE 89,-

Marinerte sorte, grønne og røde oliven fra Sicilia og Puglia.

*Marinated black, green and red olives from Sicily and Puglia.*

SF

### INSALATA CAPRESE/ CON PARMA 159,-/189,-

Salat, servert med friske tomater, mozzarella og basilikum.

*VELG MED ELLER UTEN PARMASKINKE.*

*Salad, served with fresh tomatoes, mozzarella and basil.*

*CHOOSE WITH OR WITHOUT PARMA HAM.*

M, SF

### SCAMPI AL AGLIO 239,-

ASC-sertifiserte scampi med hvitløk, persille, chili, smør

og hvitvin. Serveres med hjemmelaget focaccia og sitron

*ASC-certified scampi with garlic, parsley, chilli, butter and white wine. Served with homemade focaccia and lemon.*

H, M, SK, SF

# BARNEMENY

## NUGGETS OG POMMES FRITES 119,-

5stk nuggets med pommes frites.  
5 pieces of chicken nuggets, served with pommes bistro.  
H, M

## PØLSE OG POMMES FRITES 109,-

2 stk grillpølse, serveres med pommes frites.  
2 grilled sausages served with pommes bistro.

# DESSERT

## BROWNIE MED IS 159,-

Hjemmelaget brownie med italiensk gelato og sjokoladesaus.  
Homemade brownie with Italian gelato and chocolate sauce.  
H, M, E

## GELATO (3 KULER) 139,-

VELG MELLOM: Vanilje, jordbærsorbet og sjokolade.  
CHOOSE FROM: mVanilla, strawberry sorbet and chocolate.

# DRIKKEMENY

## MINERALVANN

Coca Cola 0,33	59,- 59,-
Coca Cola uten sukker 0,33	59,- 59,-
Fanta Appelsin 0,33	64,-
Sprite 0,33	56,- 99,-
Eplemost 0,33	59,- 59,-
San Pellegrino 0,25	
San Pellegrino 0,75	
San Pellegrino Limonata 0,2	
San Pellegrino Aranciata Rossa 0,2	

## ØL

Fatøl 0,4	109,- (B)
Alkoholfri øl 0,0%	69,-

## HVITVIN

<b>Valpantena Torre Del Falasco</b>	132,-/609,-
Italia, Veneto. Preg av tørket og lett sødmefull frukt, innslag av fat, svakt bitter ettersmak.	
<b>OMA Pfalz Riesling</b>	132,-/629,-
Riesling   Pfalz, Tyskland Frisk og fruktig Riesling vin fra Pfalz i Tyskland. Vinen har en delikat balanse mellom syre og sødme, med aromaer av sitrus, grønne epler og et hint av mineralitet.	

## RØDVIN

<b>Cecchi Chianti</b>	134,-/629,-
Italia, Toscana. Fyldig og rik i munnen, god lengde og friskhet.	
<b>OMA Langhe Nebbiolo</b>	699,-
Nebbiolo   Piemonte, Italia. Elegant og aromatisk med duft av roser, moreller og lakris. Tørr og strukturert med god lengde.	

## MUSSERENDE

<b>Mionetto Prosecco</b>	132,-/639,-
Glera   Prosecco, Italia. Ung, fruktig og saftig, preg av friske epler og sitrus, streif av urter. Myk og perlende.	

## ROSÈVIN

<b>Dal Norstro Giardino Piemonte Rosato</b>	799,-
Italia, Piemonte. Ung og saftig, preg av røde bær, sitrus og urter.	

# MENY



## APERITIVO

<b>Negroni</b>	149,-
Gin, Campari, rødvermouth	
<b>Aperol Spritz</b>	149,-
Aperol, prosecco, soda SF	
<b>Shirley Temple</b>	69,- (Alkoholritt)
Eplemost, grenadine, sitron, soda	

## COCKTAILS

<b>Whiskey Sour</b>	149,-
Bourbon, sitron, sukker, Angostura bitters, eggehvite (E)	
<b>Moscow Mule</b>	159,-
Vodka, lime, ingefærøl	
<b>Klassisk GT</b>	149,-
Bottega BancurGin, tonic, sitron	
<b>Cucumber GT</b>	169,-
Hendrick's Gin, tonic, agurk, sort pepper	
<b>Pink GT</b>	155,-
Gordon's Pink Gin, Russian, sitron	

## BRENNEVIN

<b>Grappa</b>	119,-
Poli Grappa di Moscato	
<b>Whiskey</b>	139,-
Glenmorangie The Original	
<b>Cognac</b>	144,-
Braastad XO	
<b>Akevitt</b>	104,-
Løiten Linie	

## DIGESTIVES & LIKØRER

<b>Fernet Branca</b>	109,-
<b>Drambuie</b>	109,-
<b>Bailey's Irish Cream</b>	109,-
<b>Jägermeister</b>	109,-