

## Lunch

<b>Oysters</b> Apple cider vinegar, cress and shallots. (MO, SU)	65,- per	<b>Endive Gratin</b> Torshov ham, Holtefjell XO sauce and parsley crust. (G-WH, LA, SU, M)	320,-
<b>Fresh Sheeps Milk Cheese</b> Glazed carrots, carrot miso, roasted almonds sea buckthorn (S, G, LA, A, M, SU)	295,-	<b>Cod Fish Head</b> Roasted cod head, shio koji, pickled shallots & parsley mayonnaise, chimichurri sauce (G, F, E, MU, LA)	375,-
<b>Virgin Herring</b> Red morene potato, shallots, pickles and chives, Bøklingsgarum egg yolk (LA, F, SU, G-WH, G-BA, E)	295,-	<b>Dry Aged Cheeseburger</b> Mustard mayonnaise, fermented cabbage, pickles, grilled onion, demi glace and smoked cheese served with fries and beetroot ketchup. Homebaked brioche. (G-WH, SH, SU, C, F, M, LA, E, MU)	345,-
<b>Pate en croute</b> Pate of elk, pork and foie gras in homemade puff pastry with mostarda and pickles (E, G-WH, LA, SU, C, MU)	390,-	<b>Rabbit Stew</b> Rabbit stew, wild mushroom and mustard. Served with gratin dauphinois. (M, SU, LA, C, SO)	350,-
<b>Toast Skagen</b> Homemade brioche, dressed prawn salad and whitefish roe. (LA, M, SH, E, MU, G-WH, F)	299,-	<b>Roasted Bratwurst</b> Oven-roasted bratwurst sausage. shallots and sherry wine reduction. Potato puree, mustard and maple syrup. (M, SU, LA, MU, C)	325,-
<b>Moules Frites</b> Blue mussels steamed in white wine, caraway-dill cream sauce. Served with fries and smoked shrimp mayonnaise. (MO, LA, SH, E, MU)	370,-		
<b>Klippfisk</b> Salted cod with white port wine sauce. Pickled seaweed and potato purée (F, LA, SU, C)	365,-		
<b>Vol-au-Vent</b> Shellfish velouté and roasted langoustine in homemade butter dough. Green salad. (G-WH, LA, SH, F, M, G-BA, MO, SU, SH)	390,-	<b>Bread &amp; Butter</b> (G-Wh, L)	49,-
<b>Beef Tartare</b> Tartare sauce, mustard seeds, Holtefjell XO, rye bread chips and egg yolk. (SP, E, F, SU, LA, G-RY, MU, G-WH)	390,-	<b>Fried Pommes Anna</b> With sour cream, pickled shallot and chives. (F, LA, G-WH)	94,-
<b>Roasted Cabbage</b> Roasted cabbage with miso butter, walnuts, and salad with vinaigrette. (LA, SO, MU, N)	285,-	<b>Pommes frites</b> (E, MU, G-Wh)	79,-
<b>Soupe au chou</b> Cabbage soup flavored with chicken broth and tender smoked pork knuckle. Holtefjell XO, Crispy bread croutons. (C, SU, G-WH, LA, M, G-BA)	295,-	<b>Salad w/ Vinaigrette</b> (MU)	59,-

## Lunsi

Østers 65,- per stk

Eplesidermignonette.  
(B, SU)

Ferskost av sauemelk fra Olavsbråten 295,-

Glaserter gulrøtter, gulrotmiso ristede mandler og havtorn  
(LA, G, MA, SU, M, S)

Jomfrusild 295,-

Rødmorenepotet, sjalottløk, pickles og gressløk.  
Garumeggeplomme.  
(LA, F, SU, G-HV, G-BY, E)

Pate en croute 390,-

Postei av elg, svin og foie gras i hjemmelaget  
butterdeig med mostarda og pickles  
(E, G-HV, LA, SP, SU, M)

Skagentoast 299,-

Skagernøre og sikrogn på  
hjemmebakt brioche.  
(LA, M, SD, E, SP, G-HV, F)

Dampede blåskjell 370,-

Dampet i hvitvinssaus med karve og dill.  
Pommes frites og røkt rekemajones  
(B, SD, LA, E, SP)

Klippfisk 365,-

I hvit portvinssaus med syltet sjøgress  
Potetpuré  
(SU, F, LA, S)

Vol-au-vent 390,-

Skalldyrveloutè og ristet sjøkreps fylt  
i hjemmelaget butterdeig. Grønn salat.  
(G-HV, G-BY, LA, SD, F, M)

Oksetartar 390,-

Tartarsaus, sennepsfrø, Holtefjell XO,  
rugchips og eggeplomme.  
(SP, E, F, SU, LA, G-RU, G-HV)

Stekt spisskål 285,-

Stekt spisskål med misosmør,  
valnøtter og salat med vinaigrette.  
(LA, SO, SP, M, MA)

Soupe au chou 295,-

Kålsuppe smaksatt med kyllingkraft og mør røkt svineknøke.  
Holtefjell XO  
Sprø brødkrutonger.  
(S, SU, G-HV, LA, M, G-RY)

Gratinert endive 320,-

Kokt torshovskinke, Holtefjell XO saus  
og persillecrust.  
(G-HV, LA, SU, M)

Torskehode 375,-

Stekt torskehode, shio koji,  
syltet sjalottløk og persillemajones, chimichurrisaus  
(G, F, E, MU, LA)

Tørrmodnet cheeseburger 345,-

Sennepsmajones, fermentert kål, pickles,  
grillet løk, demi glace og røkt ost  
servert med fries og rødbeteketchup)  
Hjemmebakt brioche  
(G-HV, SD, SU, S, F, M, LA, E, SP)

Kaningryte 350,-

Kaningryte, villsopp og sennep.  
Serveres med gratin dauphinois.  
(M, SU, LA, C, SO)

Ovnsbakt bratwurst 325,-

Ovnsbakt bratwurst-pølse. Sjalottløk og  
sherryvinreduksjon. Potepure, sennep med lønnesirup  
(SU, LA, SP, M, S)

Brød og smør 49,-

(G-HV, LA, M)

Fritert pommes Anna 94,-

Med rømme, syltet sjalottløk og sikrogn.  
(F, L, G-HV)

Pommes frites 79,-

Med rømme, syltet sjalottløk og sikrogn.  
(E, SP, G-HV)

Salat m/vinaigrette 59,-

(SP)