

Appetizers

Oysters

Apple cider mignonette
(MO, SU)

65,- per pc

Goose Croquettes

Parmesan-garum mayonnaise
(E, SU, MU, G)

98,-

Cod Tongue

Fried cod tongue, confit lemon mayonnaise
(E, SU, G)

245,-

Charcuterie

Selection of cold cuts from IOM
Homemade sourdough bread, smoked butter
(G-WH, M)

285,-

Roasted Bone Marrow

Sauteed snails, sherry sauce, sourdough toast
(G-WH, MO, SU)

290,-

Starters

Fresh Sheeps milk cheese

Glazed carrots, maple syrup, carrot miso,
salted almonds, sea bukthorn
(S, G, LA)

275,-

Virgin Herring

Red morene potato, shallots, pickles,
chives, Bøklings Garum egg yolk
(LA, F, SU, G-WH G-BA, E)

275,-

Pan-seared Scallops

Scallops garum, raw cabbage, toasted brioche
(G-BA, G-WH, SH, SU)

325,-

Smoked White Fish Rillettes

Whole grain mustard, toasted homemade
sourdough bread
(F, MU, G, LA)

275,-

Pâté én croûte

Elk, pork, foie gras, homemade puff pastry,
mostarda, pickles
(E, G-WH, LA, S, SU, SP, PI)

335,-

Vol-au-Vent

Shellfish velouté, roasted langoustine,
homemade viennoise pastry
(G-WH, LA, SH, F, C, M)

330,-

Beef Tartare

Tartare sauce, mustard seeds, Holtefjell XO,
rye bread chips, egg yolk

275,-

-Double as main with fries

(SP, E, F, SU, LA, G-RY)

395,-

Mains

Roasted cabbage

Roasted cabbage, miso butter, walnuts,
green salad, vinaigrette
(N, LA, SU, SO,)

385,-

Moules frites

Mussels white wine, caraway-dill cream sauce,
pommes frites, smoked shrimp mayonnaise
(MO, LA, SU, E, SH)

380,-

Fish Soup

Croutons, sour cream, skate fish, anis, pastis
(G-HV, M, F, SH, MO, C, SU, LA)

395,-

Klippfisk

Salted cod, white port wine sauce,
pickled seaweed, potato purée
(F, L, LA, SU)

380,-

Beef Short Ribs

Veal demi-glace, horseradish, cress,
gratin dauphinois
(LA, SU, SO)

445,-

Cod Fish Head

Roasted cod head, shio koji, pickled shallots &
parsley mayonnaise, chimichurri sauce
(G, F, E, MU, LA)

375,-

Pan seared Cod

Cod loin, matelote sauce, red morene potatoes
(F, SU, LA,)

545,-

Braised Beef Brisket

Preserved plums, horseradish, endive,
pommes duchesse
(S, G-WH, LA, M, SU, MU)

495,-

Dry-aged T-Bone for two

Pommes Anna, seasonal vegetable,
anchovy-caper butter sauce
(G-HV, LA, F, SO, SU)

599,- per head

Dessert

Millefeuille Tonka cream, caramel sauce (E, M, G-WH, LA)	199,-	Millefeuille Tonkakrem og karamellsaus (E, M, G-HV, LA)	199,-
Panna cotta Plums marinated in armagnac (LA, SU)	199,-	Panna cotta Armagnac-marinerte plommer (LA, SU)	199,-
Diplomat pudding Bread, miso-caramel, pistacchio (G-WH, E, LA, PI))	199,-	Diplomatpudding Brød, miso-karamell og pistasj (G-HV, E, LA, PI))	199,-
Crêpe Bergamot cream, orange caramel (G, LA, E)	199,-	Crêpe Bergamotkrem, appelsinkaramell (G, LA, E)	199,-
Chocolate Profiteroles Vanilla ice cream, mushroom shoyu caramel, chocolate sauce (G, E, LA)	199,-	Sjokoladeprofiteroler Vaniljeis, sopp-shoyu-karamell, sjokoladesaus (G, E, LA)	199,-
Cheese Plate Norwegian honey, figs, nut bread <i>Add salad and vinaigrette +35,-</i> (LA, WA, H, G-WH, SU, MA)	235,-	Ostetallerken Norsk honning, fiken, nøttebrød <i>Legg til salat med vinaigrette +35,-</i> (LA, V, HN, G-HV, SU, SP)	235,-

Molluscs (MO) · Egg (E) · Fish (F) · Gluten (G) · Wheat (G-WH), Oat (G-OA), Hazelnuts (H) · Rye (G-RY) · Barley (G-BA) · Lactose (LA) · Spelt (G-SP) · Lupine (LU) · Almonds (A) Milk (M) · Nuts (N) · Peanuts (P) · Poppy seeds (PS) · Celery (C) · Pistachios (PI) Mustard (MU) · Sesame (S) · Shellfish (SH) · Soya (SO) · So2/Sulphite (SU) · Walnut (WA) · Pecan (PE)

Bløtdyr (B) · Egg (E) · Fisk (F) · Gluten (G) · Hvete (G-Hv) · Havre (G-Ha) · Rug (G-RU) Bygg (G-BY) · Pekan (PE) · Pistasj (PI) · Spelt (G-SP) · Lupin (L) · Mandler (MA) Macadamia (MC) · Melk (M) · Nøtter (N) · Hasselnøtter (HN) · Valmuefrø (VF) Laktose (LA) · Peanøtter (P) · Selleri (S) · Valnøtter (V) · Sennep (SP) · Sesamfrø (SF) Skalldyr (SD) · Soya (SO) · So2/Sulfitt (SU) ·

Appetittvekkere	
Østers	65,- per stk
Eplesidermignonette (B, SU)	
Gås kroketter	98,-
Serveres med Parmesan-garum mayonnaise (E, G, SU)	
Torsketunge	245,-
Fritert torsketunge, confitert sitronmajones (E, G, SU)	
Spekefat	285,-
Utvalg av spekeskinke fra Indre Oslo Matforedling, serveres med surdeigsbrød og røkt smør (G-Hv, M)	
Bakt margeben	290,-
Sauterte vingårdssnegler, sherrysaus og surdeigstoast (G-Hv, B, SU)	
Forretter	
Ferskost av sauemelk fra Olavsbråten	275,-
Glaserter gulerøtter, lønnesirup, gulrotmiso, ristede mandler og havtorn (G, MA, LA, SU)	
Jomfrusild	275,-
Rød morenepotet, sjallottløk, pickles og gressløk. Garumeggeplomme (LA, F, SU, G-Hv, G-By E)	
Pannestekt kamskjell	325,-
Kamskjell garum, rå kål og ristet brioche (G-Ba , G-Wh, SH, SU)	
Pâté én croûte	335,-
Postei av elg, svin og foie gras i hjemmelaget butterdeig med mostarda og pickles (E, G-Hv, La, S, SP, Su, PI)	
Vol-au-vent	330,-
Skalldyrveloutè og ristet sjøkreps fylt i hjemmelaget wienerdeig (G-Hv, LA, SD, F, C, M)	
Oksetartar	275,-
Tartarsaus, sennepsfrø, Holtefjell XO, rugchips og eggeplomme	
-Som hovedrett med friterte poteter	395,-
(SP, E, F, SU, LA, G-Ru)	

Hovedrett	
Stekt spisskål	385,-
Stekt spisskål med misosmør, valnøtter og salat med vinaigrette (G-HV, V, LA, M, SO, SU)	
Dampede blåskjell	380,-
Hvitvinsdampede blåskjell i karve- og dillsaus. Pommes frites og røkt rekemajones (B, LA, SU, E, SD)	
Fiskesuppe	395,-
Surdeigskrutonger, rørosrømme, skate, anis og pastis (G-HV, M, F, SD, B, S, SU, LA)	
Klippfisk	380,-
I hvit portvinssaus med syltet sjøgress Potetpuré. (F, L, LA, SU)	
Storfeshortribs	445,-
Kalvekjøtt demi-glace, pepperrot, karse, gratin dauphinois (LA, SU, SO)	
Torskehode	375,-
Stekt torskehode, shio koji, syltet sjalottløk og persillemajones, chimichurrisaus (G, F, E, MU, LA)	
Braisert oksebryst	495,-
Syltede plommer, pepperrot, endive. Duchessepoteter. (S, G-HV, LA, M, SU, SP)	
Tørrmodnet T-bone for to	599,- per pers
Pommes anna, ristede sommergrønnsaker og ansjos-og kaperssmør (G-Hv, LA, F, SO, SU)	