



## LUNCH (11:30-16) 126,-

Allergener

<b>Skagensmørbrød</b>		(1,2,3,5,14,8,6)
<b>Fisk &amp; Skalldyrssuppe</b> kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker		(2,6,9,11,14,18,1,8)
<b>Steak sandwich</b> grillet indrefilet, portobello sopp, karamellisert løk & béarnaisesaus		(1,2,3,6,7,8,10,13,17)
<b>Eggs Benedict</b> posjert egg, spinat, spekeskinke & hollandaisesaus		(1,2,3,7,8,10,13,17)
<b>Kyllingtagliatelle</b> med strimlet kylling fra Stange, kremet fløtesaus, spinat, aromasopp & løk		(1,2,3,8)
<b>Laksetagliatelle</b> med norgonzola, spinat & fløtesaus		(1,2,3,8,9)
<b>Eggerøre</b> serveres med smørstekt toast, salat, tomatbønner & bacon		(1,2,3,8)
<b>Rekesalat</b> med reker, egg, avocado, cherrytomat & kremet ranchdressing		(1,2,3,5,8,14,6)
<b>Kyllingsalat</b> med Stangekylling, saltbakte rødbeter, karamellisert valnøtt & chevre krem		(2,16)

Vi tilbyr også gode vegetar & veganske produkter. Spør din servitør.

## HELE DAGEN

<b>Hvitvinsdampede blåskjell</b> med aioli & pommes frites	<b>215,-</b>	(2,3,5,6,18)
<b>Fish &amp; Chips</b>	<b>199,-</b>	(1,3,7,8,9,10,13,17)
<b>ALMAS burger</b> honey mustard dressing, karamellisert løk, parmesancrisp, cheddar, soltørket tomat, agurk & fries	<b>239,-</b>	(1,2,3,4,5)
<b>Tempura Fennikel</b> serveres med grønnsaker & hollandaisesaus	<b>179,-</b>	(1,2,3,8)

## MIDDAG (fra kl 16)

### Forretter

<b>Kongekrabbe Ravioli</b> i lett skalldyrbisque	<b>189,-</b>	(1,2,3,4,8,9,11,14,17)
<b>Jordkokksuppe</b> med lufttørket skinke, syltet østerssopp & selleri	<b>149,-</b>	(2,6,11)
<b>Pannestekt kamskjell</b> med gresskarpurè, Granny smith eple & lotuschips	<b>159,-</b>	(2,6,18)

### Fisk & Skalldyr

<b>Torsk</b> serveres med grønnkål, gresskarpurè, bacon, kapers & rødvinssaus	<b>299,-</b>	(2,6,9,11)
<b>Ørret</b> serveres med smørbakt selleri, syltet løk, brent kål & hollandaisesaus	<b>289,-</b>	(2,6,9,11)
<b>Lange</b> serveres med sellericappuccino, syltet sopp, confitert tomat & hummersaus	<b>329,-</b>	(2,4,6,9,11,14)
<b>Fisk &amp; Skalldyrssuppe</b> kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker	<b>199,-</b>	(2,6,9,11,14,18,1,8)
<b>Skalldyrtagliatelle</b> med reker, kongekrabbe & blåskjell i en lett skalldyrbisque	<b>249,-</b>	(1,2,3,4,11,14,17,18)
<b>Laksetagliatelle</b> med norgonzola, spinat & fløtesaus	<b>189,-</b>	(1,2,3,8,9)

### Kjøtt

<b>Steak sandwich</b> grillet indrefilet, portobello sopp, karamellisert løk & béarnaisesaus	<b>199,-</b>	(1,2,3,6,7,8,10,13,17)
<b>Grillet indrefilet av okse</b> serveres med potetmos, sopp, spinat, syltet løk & rødvinssaus	<b>344,-</b>	(2,6,11)
<b>Indrefilet av hjort</b> serveres med glasert gulrot, kål, potetcroquette & soppsaus	<b>389,-</b>	(1,2,3,6,7,8,10,11,17)
<b>ALMAS burger</b> honey mustard dressing, karamellisert løk, parmesancrisp, cheddar, soltørket tomat, agurk & fries	<b>239,-</b>	(1,2,3,4,5)

## DESSERT

<b>Hylleblomst mousse</b> med hjemmelaget sitronsorbét	<b>125,-</b>	(1,2,7,8,10,13,17)
<b>Sjokolade terrin</b> med hjemmelaget bringebærsorbét	<b>125,-</b>	(2,3,8,16)
<b>Bakt pære</b> med hjemmelaget vaniljeis	<b>125,-</b>	(1,2,3,6,7,8,10,13,17)

## BARNEMENY

<b>Fiskepinner</b> med nypoteter i smør	<b>79,-</b>	(1,2,9)
<b>Kids burger</b> med pommes frites	<b>99,-</b>	(1,2,3,5,8,17)
<b>Kyllingnuggets</b> med salat & pommes frites	<b>89,-</b>	(1,3,5,8)

### Allergener

1: Gluten	4: Soya	7: Bygg	10: Havre	13: Rug	16: Nøtter
2: Melk	5: Sennep	8: Hvete	11: Selleri	14: Skalldyr	17: Sesamfrø
3: Egg	6: Sulfitt	9: Fisk	12: Lupin	15: Peanøtter	18: Bløtdyr



## RØDVIN

	Flaske	Glass
Tommasi Bardolino Italia (6)	485,-	98,-
Zenato Veneto Rosso Italia (6)	539,-	
Ravoire Côtes du Rhône Frankrike (6)	549,-	
Coppo Barbera d`Asti Italia (6)	569,-	119,-
Ripasso Classico Monte del Frà Italia (6)	569,-	119,-
Terrazas Malbec Argentina (6)	589,-	
Bourgogne Pinot Noir Dom. Jeannot Frankrike (6)	599,-	129,-
Donnafugata Bell Asai Frappato Italia (6)	639,-	
Zenato Amarone Italia (6)	999,-	215,-
Pio Cesare Barbaresco Italia (6)	1149,-	249,-
Vietti Barolo Castiglione Italia (6)	1199,-	265,-

## HVITVIN

Tommasi Custoza Italia (6)	485,-	98,-
Pico a Pico Sauvignon Blanc Chile (6)	495,-	99,-
Hessenstein Riesling Feinherb Tyskland (6)	535,-	108,-
Gustave Lorentz Riesling Rêserve Frankrike (6)	559,-	
Pazo de San Mauro Albarino Spania (6)	569,-	
Petit Chablis Cave des Vignerons Frankrike (2, 6)	569,-	
Bodegas Astobiza Spania (6)	589,-	
Chablis Domaine des Geneves Frankrike (2, 6)	599,-	129,-
Sancerre, Domaine des Buissonnes Frankrike (6)	699,-	155,-
Pio Cesare Piodilei Chardonnay Italia (6)	999,-	
Meursault, Dom. Jeannot Frankrike (6)	1159,-	

## ROSÈVIN

Zenato Chiaretto Bardolino Italia (6)	519,-	105,-
Ultimate Provence Frankrike (6)	599,-	

## ALKOHOLFRIE VINER

Rødvin/Hvitvin (6)	485,-	98,-
--------------------	-------	------

## DESSERTVIN

Tommasi Recioto 6 cl (6)	126,-	
--------------------------	-------	--

## CHAMPAGNE/MUSSERENDE

Villa Conchi Cava Spania (6)	499,-	110,-
Gustave Lorentz Crémant d`Alsace Brut (6)	619,-	
Veuve Clicquot Brut (6)	895,-	
Ruinart Brut (6)	945,-	
Ruinart Blanc de Blancs (6)	995,-	
Dom Perignon Vintage Blanc (6)	2495,-	

## COGNAC

Leyrat Fine VS Single Estate	124,-	Hennessy VSOP	140,-	Martell Noblige	149,-
Leyrat XO Elite	222,-	Hennessy XO	205,-		

## LIKØR

Tia Maria	99,-	Kahlua	99,-	Amaro Di Angostura (2)	109,-
Drambuie (2)	109,-	Cointreau	109,-	Patròn XO Cafe	126,-
Baileys	84,-	Xantè	109,-	Luxardo Triplum	99,-
St. Hallvard	109,-				

## KAFFEDRIKKER

Kaffe/Te	39,-	Macciato (2)	45,-	Kakao med krem (2)	55,-
Presskanne kaffe	44,-	Cafe au lait (2)	55,-	Cortado (2)	45,-
Cappuccino (2)	55,-	Latte (2)	53,-	Irish Coffee (2)	128,-
Dobbel latte (2)	55,-	Cafe Mocca (2)	55,-	Diverse kaffesmaker	6,-
Espresso	41,-	Americano	41,-		

## ØL / CIDER / MINERALVANN

Cola/Zero/Fanta/Sprite 0,33 l	57,-	Heineken flaske (7)	93,-	Ginger Joe (1, 6)	93,-
Fuze Tea Peach	57,-	Sol (7)	93,-	Færder Skjærgård 0,33 l (7, 8)	99,-
Olden/Olden sitron	51,-	Clausthaler (7)	58,-	Færder IPA 0,33 (7)	120,-
Eplemost/appelsinjuice	51,-	Clausthaler Weizen (8)	64,-	Nøgne Ø Stripped Craft (7, 8)	74,-
Kuli	34,-	Peroni (7)	93,-	Nøgne Ø Blond Ale 0,33 l (7, 8)	105,-
Hansa 0,5 l (7)	94,-	Bulmers Cider 0,5 l (1, 6)	127,-	Nøgne Ø Wit 0,33 l (7, 8)	105,-
Hansa Lite 0,5 l (1)	94,-	Bulmers Zesty Orange (1, 6)	127,-	Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33 l (7, 8)	105,-
Hansa 0,33 l (7)	71,-	Grevens Pærecider (1, 6)	96,-	Nøgne Ø Two Captains 0,33 l (7, 8)	139,-