



## LUNCH (11:30–16:00) 126,-

<b>Skagensmørbrød</b>	(1,2,3,5,14,8,6)
<b>Rekesmørbrød</b>	(1,2,3,5,6,8,14)
<b>Fisk &amp; Skalldyrssuppe</b> kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker	(2,6,9,11,14,18,1,8)
<b>Laksetartar</b> med chili majones, lime, sesamchips & grønn salat	(1,3,4,5,6,8,9,17)
<b>Eggs Royal</b> posjert egg, spinat, laks & hollandaisesaus	(1,2,3,7,8,9,10,13,17)
<b>Kyllingsalat</b> med gulbeter, rødbeter, valnøtter, geitost & honning-vinaigrette	(2,5,16)
<b>Kyllingtagliatelle</b> med strimlet kylling, parmesan, kremet fløtesaus, spinat, sopp & løk	(1,2,3,8)
<b>Rekesalat</b> med reker, egg, avocado, cherrytomat & kremet ranchdressing	(1,2,3,5,6,8,14)
<b>Smørbrød</b> med spekeskinke, mozzarella, rød pesto & cherry tomater	(1,2,7,8,10,13,16,17)

## LUNCH (11:30–16:00) 146,-

<b>Steak Sandwich</b> grillet indrefilet, sopp, karamellisert løk & bernaisesaus	(1,2,3,6,7,8,10,13,17)
<b>Club Sandwich</b> med grillet kylling, honey mustard dressing, bacon, egg, tomat, avocado	(1,3,5,7,8,10,13,17)
<b>Legg til Pommes frites</b>	<b>39,-</b>

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

## SKALLDYR (fra kl 11:30-)

<b>Hvitvinsdampede blåskjell</b> med aioli & pommes frites	<b>225,-</b>	(2,3,5,6,18)
<b>400 gram store grønlandsreker</b> med brød & aioli	<b>299,-</b>	(1,2,3,5,6,14)
<b>Skalldyrspatå</b> med reker, krabbeklør, blåskjell & kongekrabbesalat (Pris pr person)	<b>449,-</b>	(1,2,3,5,6,14,18)
Tilvalg sjøkreps kr 100 per 100 gram		
<b>Grillet sjøkreps</b> med grillet sitron, smørstekt brød & aioli (pr 100g)	<b>110,-</b>	(1,2,3,5,6,8,14)
<b>Krabbeklør</b> med smørstekt brød, dill & aioli (pr 100g)	<b>89,-</b>	(1,2,3,5,6,8,14)

## HELE DAGEN (fra kl 11:30-)

<b>Biff tagliatelle</b> med strimlet indrefilet, fløte, sopp, chili, paprika & parmesan	<b>249,-</b>	(1,2,3,8,11)
<b>Skalldyrtagliatelle</b> med reker, kongekrabbe & blåskjell i en lett skalldyrbisque	<b>249,-</b>	(1,2,3,4,11,14,17,18)
<b>ALMAS burger</b> honey mustard dressing, karamellisert løk, parmesan crisp, cheddar, soltørket tomat, agurk & fries	<b>239,-</b>	(1,2,3,4,5)
<b>Aranchini</b> med syltet løk, gremolata, gresskarpurè & kål (Vegansk)	<b>209,-</b>	(1,6,7,8,10,13,17)
<b>Skalldyrssalat</b> med kongekrabbe, Grønlandsreker, blåskjell, cherrytomater, avocado, sesam, chili, kokt egg & ranch dressing	<b>249,-</b>	(2,3,6,14,17)

## MIDDAG (fra kl 16:00-)

### Forretter

<b>Kongekrabbe Ravioli</b> i lett skalldyrbisque	<b>199,-</b>	(1,2,3,4,8,9,11,14,17)
<b>Laksetartar</b> med chili majones, lime & sesamchips	<b>139,-</b>	(1,3,4,5,6,8,9,17)
<b>Pannestekte kamskjell</b> med gresskarpurè, syltet løk & salicornia	<b>149,-</b>	(2,6)
<b>Vegetarisk Gnocchi</b> med østerssopp, parmesan crum, kongeøsterssopp & rød pesto	<b>149,-</b>	(2,3,16)
<b>Boeuf Bourguignon</b> i demiglaze, gulrot, eple & syltet løk	<b>139,-</b>	(6,11)

### Fisk & Skalldyr

<b>Fjellørret</b> med blomkålscouscous, bacon, salicornia & Beurre Blanc	<b>339,-</b>	(2,6,9)
<b>Torsk</b> med puyliner, gresskarpurè & demiglaze med okseragù	<b>319,-</b>	(6,9,11)
<b>Villkveite</b> med tomat, brandade laget på røkt kveite & Beurre Blanc	<b>369,-</b>	(2,6,9)
<b>Fisk &amp; Skalldyrssuppe</b> kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker	<b>199,-</b>	(1,2,6,8,9,11,14,18)

### Kjøtt

<b>Indrefilet av hjort</b> med gulrot, eple, pommes fondant & soppsaus	<b>399,-</b>	(2,6,11)
<b>Grillet indrefilet av okse</b> med sopp, grønnkål, potetmos & demiglaze	<b>344,-</b>	(2,6,11)

### Sideretter

<b>Fries</b>	<b>39,-</b>	
<b>Fries</b> med aioli	<b>49,-</b>	(3,5,6)
<b>Grønn Salat</b>	<b>59,-</b>	

## DESSERT (fra kl 11:30-)

<b>Sjokolademousse</b> med hjemmelaget pasjonsfruktsorbet	<b>129,-</b>	(2,16)
<b>Syltet eple</b> med dulce de leche & hjemmelaget vaniljeis	<b>129,-</b>	(2,3)
<b>Sjokoladefondant</b> smakssatt med sort hvitløk & hjemmelaget jordskokkis	<b>179,-</b>	(1,2,3,8,16)
<b>Ostefat</b> med norske oster, knekkebrød & marmelade	<b>249,-</b>	(1,2,8,6,16,17)

## BARNEMENY

<b>Kids burger</b> med pommes frites	<b>99,-</b>	(1,2,3,5,8,17)
<b>Kyllingnuggets</b> med salat & pommes frites	<b>99,-</b>	(1,3,5,8)
<b>Grillet kylling</b> med salat, ovnsbakte poteter & bernaisesaus	<b>149,-</b>	(2,3,6)
<b>Torsk</b> med salat, ovnsbakte poteter & ranch dressing	<b>149,-</b>	(2,3,9)
<b>Hjemmelaget barneis</b>	<b>69,-</b>	(2,3,16)



## RØDVIN

	Flaske	Glass
Tommasi Bardolino Italia (6)	515,-	105,-
Stonewood Pinot Noir USA (6)	535,-	112,-
Chianti Villa Chigi Italia (6)	559,-	
Ravoire Côtes du Rhône Frankrike (6)	579,-	
Ripasso Classico Monte del Frà Italia (6)	599,-	128,-
Terrazas Malbec Argentina (6)	619,-	
Bourgogne Pinot Noir Dom. Jeannot Frankrike (6)	629,-	138,-
Donnafugata Bell Asai Frappato Italia (6)	689,-	
Marques de Valparaiso Crianza Spania (6)	699,-	
Pio Cesare Barbera d`Alba Italia (6)	849,-	
Jeannot Maranges 1er Cru "La Fussièrè" Frankrike (6)	999,-	220,-
Zenato Amarone Italia (6)	1099,-	235,-
Casisano Brunello di Montalcino Italia (6)	1199,-	259,-
Pio Cesare Barbaresco Italia (6)	1249,-	269,-
Vietti Barolo Castiglione Italia (6)	1299,-	285,-
Pauillac de Latour Frankrike (6)	2169,-	459,-
GM Vosne-Romanèe Les Brulèes 1er Cru Frankrike (6)	2799,-	589,-

## HVITVIN

Tommasi Custoza Italia (6)	515,-	105,-
Hessenstein Riesling Feinherb Tyskland (6)	565,-	116,-
Gustave Lorentz Riesling Rèsèrve Frankrike (6)	599,-	
Chablis Domaine des Geneves Frankrike (2, 6)	639,-	139,-
Pazo de San Mauro Albarino Spania (6)	659,-	145,-
Patrice Moreux Pouilly-Fumè Frankrike (6)	749,-	165,-
Patrice Moreux Sancerre Frankrike (6)	749,-	165,-
Pio Cesare Piodilei Chardonnay Italia (6)	1095,-	
Meursault, Dom. Jeannot Frankrike (6)	1349,-	289,-

## ROSÈVIN

Ultimate Provence Frankrike (6)	639,-	135,-
---------------------------------	-------	-------

## ALKOHOLFRIE VINER

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

## DESSERTVIN

Tommasi Croce 6 cl Italia (6)	132,-
Tommasi Recioto 6 cl Italia (6)	132,-

## CHAMPAGNE/MUSSERENDE

Villa Conchi Cava Spania (6)	519,-	115,-
Gustave Lorentz Crèmant d`Alsace Brut (6)	649,-	
Veuve Clicquot Brut (6)	999,-	
Ruinart Blanc de Blancs (6)	1095,-	
Cuvèe 1809 Extra Brut (6)	1599,-	
Dom Perignon Vintage Blanc (6)	2595,-	

## COGNAC

Leyrat Fine VS Single Estate	128,-	Hennessy VSOP	144,-	Martell Noblige	153,-
Leyrat XO Elite	226,-	Hennessy XO	209,-		

## KAFFEDRIKKER

Kaffe/Te	40,-	Macciato (2)	46,-	Kakao med krem (2)	56,-
Presskanne kaffe	45,-	Cafe au lait (2)	56,-	Cortado (2)	46,-
Cappuccino (2)	56,-	Latte (2)	54,-	Irish Coffee (2)	129,-
Dobbel latte (2)	56,-	Cafe Mocca (2)	56,-	Diverse kaffesmaker	7,-
Espresso	42,-	Americano	42,-		

## ØL / CIDER / MINERALVANN

Cola/Zero/Fanta/Sprite 0,33 l	58,-	Sol (7)	96,-	Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33 l (7, 8)	109,-
Fuze Tea Peach / Lemonade	58,-	Peroni (7)	96,-	Nøgne Ø Brown Ale (7, 8)	116,-
Olden/Olden sitron	52,-	Bulmers Cider 0,5 l (1, 6)	131,-	Nøgne Ø Saison (7, 8)	124,-
Eplemost/appelsinjuice	52,-	Bulmers Zesty Orange (1, 6)	131,-	Nøgne Ø Two Captains 0,33 l (7, 8)	143,-
Kuli	35,-	Grevens Pærecider (1, 6)	99,-	Nøgne Ø Stripped Craft (7, 8)	77,-
Hansa 0,5 l (7)	97,-	Ginger Joe (1, 6)	96,-	Nøgne Ø Himla Humla 0,33 l (7, 8)	77,-
Hansa Lite 0,5 l	97,-	Færder IPA 0,33 (7)	124,-	Clausthaler (7)	59,-
Hansa 0,33 l (7)	74,-	Nøgne Ø Blond Ale 0,33 l (7, 8)	109,-	Clausthaler Weizen (8)	65,-
Heineken flaske (7)	96,-	Nøgne Ø Wit 0,33 l (7, 8)	109,-		

### Allergener

1: Gluten  
2: Melk  
3: Egg

4: Soya  
5: Sennep  
6: Sulfitt

7: Bygg  
8: Hvete  
9: Fisk

10: Havre  
11: Selleri  
12: Lupin

13: Rug  
14: Skalldyr  
15: Peanøtter

16: Nøtter  
17: Sesamfrø  
18: Bløtdyr