



## LUNCH (11:30–16:00) 126,-

**Skagensmørbrød**

**Rekesmørbrød**

**Fisk & Skalldyrssuppe** kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker

**Kyllingsalat** med strimlet kylling, grønne bønner, bringebær & balsamico vinaigrette

**Kyllingtagliatelle** med strimlet kylling, paprika & spicy soppsaus

**Rekesalat** med reker, egg, avocado, cherrytomat & kremet ranchdressing

**Vannmelons Gazpacho** (Vegansk)

Allergener

(1,2,3,5,6,8,14)

(1,2,3,5,6,8,14)

(1,2,6,8,9,11,14,18)

(5,6)

(1,2,3,8,11)

(2,3,5,6,14)

(6)

## LUNCH (11:30–16:00)

**Steak Sandwich** grillet indrefilet, sopp, karamellisert løk & bernaisesaus

159,-

(1,2,3,6,7,8,10,13,17)

**Club Sandwich** med grillet kylling, honey mustard dressing, bacon, egg, tomat, avocado

159,-

(1,3,5,6,7,8,10,13,17)

**Hjemmelaget Roastbeef** serveres på rugbrød med remulade, sprøstekt løk, cherrytomat & cornichons

189,-

(1,3,5,6)

**Tilvalg fries**

39,-

## SKALLDYR (fra kl 11:30–)

**Grillet sjøkreps** med grillet sitron, smørstekt brød & aioli (pr 100g)

115,-

(1,2,3,5,6,8,14)

**Hvitvinsdampede blåskjell** med aioli & pommes frites

235,-

(2,3,5,6,18)

**400 gram store grønlandsreker** med brød & aioli

299,-

(1,2,3,5,6,8,14)

**Skalldyrspatå** med reker, krabbeklør, blåskjell & kongekrabbesalat (Pris pr person)

469,-

(1,2,3,5,6,8,14,18)

Tilvalg sjøkreps kr 100 per 100 gram

**Krabbeklør** med smørstekt brød, dill & aioli (pr 100g)

92,-

(1,2,3,5,6,14,17)

## HELE DAGEN (fra kl 11:30–)

**Mozzarella Caprese** med tomater, basilikum, bøffel mozzarella & balsamico vinaigrette

189,-

(2,6)

**Laksesalat** med varmrøkt laks, voxbønner, hericots verts, tomat, potet & kremet ranchdressing

199,-

(2,3,5,6,9)

**ALMAS burger** honey mustard dressing, karamellisert løk, parmesan crisp, cheddar, soltørket tomat, agurk & fries

249,-

(1,2,3,4,5,6,8)

**Biff tagliatelle** med strimlet indrefilet, fløte, sopp, chili, paprika & parmesan

259,-

(1,2,3,8,11)

**Skalldyrtagliatelle** med reker, kongekrabbe & blåskjell i en lett skalldyrbisque

259,-

(1,2,3,6,8,11,14,17,18)

**Skalldyrsalat** med kongekrabbe, Grønlandsreker, blåskjell, cherrytomater, avocado, sesam, chili, kokt egg & ranch dressing

259,-

(2,3,6,14,17)

**Grillet blomkål** med lun caponeta (Vegansk)

229,-

(6)

## MIDDAG (fra kl 16:00–)

Forretter

**Vannmelons Gazpacho** (Vegansk)

139,-

(6)

**Laksetartar** med chili majones, lime & sesamchips

145,-

(1,3,4,5,6,8,9,17)

**Norsk kamskjell** serveres i sitt eget skall med blomkålspurè, brent purre & blåkongofries

149,-

(2,18)

**Scotch egg** på vaktelegg, spinat purè, pepperrot & crispy eggeplomme

159,-

(1,2,3)

**Kongekrabbe Ravioli** i lett skalldyrbisque

199,-

(1,2,3,6,8,11,14,17)

Fisk & Skalldyr

**Fisk & Skalldyrssuppe** kremet fiskesuppe med torsk, laks, blåskjell & reker

219,-

(1,2,6,8,9,11,14,18)

**Pannestekt torsk** serveres med asiatisk kålsalat, søtpotet crisp & ponzusaus

339,-

(4,9,17)

**Fjellørret** med grillet blomkål, røkt majones, syltet blomkål & chioggiabeter

349,-

(3,5,6,9)

**Seabass** serveres med lun caponeta & rouille

369,-

(1,3,5,6,9)

Kjøtt

**Indrefilet av okse** serveres med pimentos do pardon, honningglasserte gulrøtter & demiglaze

355,-

(6,11)

**Entrecôte av lam** serveres med lun caponeta, urteolje & demiglaze

365,-

(6,11)

Sideretter

**Fries**

55,-

**Fries** med aioli

65,-

(3,5,6)

**Grønn Salat**

59,-

## DESSERT (fra kl 11:30–)

**Jordbær** med hjemmelaget vaniljeis

139,-

(2,3)

**Sjokoladeterrin** med blodappelsinsorbet & sjokoladesnø

139,-

(2,3,16)

**Piña Colada** med kokos & rom mousse, ananas sorbet & kokos macaron

179,-

(2,3,6)

## BARNEMENY

**Kids burger** med pommes frites

115,-

(1,2,3,5,8,17)

**Kyllingnuggets** med salat & pommes frites

115,-

(1,3,5,8)

**Grillet kylling** med salat, ovnsbakte poteter & bernaisesaus

159,-

(2,3,6)

**Fjellørret** med salat, ovnsbakte poteter & ranchdressing

159,-

(2,3,9)

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



## RØDVIN

	Flaske	Glass
Tommasi Bardolino Italia (6)	529,-	109,-
Stonewood Pinot Noir USA (6)	549,-	115,-
Chianti Villa Chigi Italia (6)	579,-	
Ravoire Côtes du Rhône Frankrike (6)	599,-	
Ripasso Classico Monte del Frà Italia (6)	629,-	135,-
Terrazas Malbec Argentina (6)	639,-	
Bourgogne Pinot Noir Dom. Jeannot Frankrike (6)	679,-	145,-
Donnafugata Bell Asai Frappato Italia (6)	719,-	
Marques de Valparaiso Crianza Spania (6)	699,-	
Pio Cesare Barbera d`Alba Italia (6)	879,-	
Zenato Amarone Italia (6)	1149,-	245,-
Casisano Brunello di Montalcino Italia (6)	1199,-	269,-
Pio Cesare Barbaresco Italia (6)	1429,-	299,-
Vietti Barolo Castiglione Italia (6)	1429,-	299,-
Pauillac de Latour Frankrike (6)	2229,-	479,-
GM Vosne-Romanèe Les Brulèes 1er Cru Frankrike (6)	3699,-	749,-

## HVITVIN

Tommasi Custoza Italia (6)	529,-	109,-
Hessenstein Riesling Feinherb Tyskland (6)	579,-	122,-
Dans L`air du Temps Sauvignon Frankrike (6)	569,-	
Gustave Lorentz Riesling Rêserve Frankrike (6)	599,-	129,-
Chablis Domaine le Verger Frankrike (2,6)	659,-	145,-
Pazo de San Mauro Albarino Spania (6)	659,-	145,-
Patrice Moreux Pouilly-Fumè Frankrike (6)	769,-	175,-
Patrice Moreux Sancerre Frankrike (6)	799,-	185,-
Mullineux Chenin Blanc Frankrike (6)	899,-	
Chablis Premier Cru Beauroy Frankrike (6)	999,-	219,-
Pio Cesare Piodilei Chardonnay Italia (6)	1199,-	
Meursault, Dom. Jeannot Frankrike (6)	1495,-	329,-

## ROSÈVIN

Ultimate Provence Frankrike (6)	699,-	145,-
Cerasulo D`Abruzzo Italia (6)	549,-	112,-

## ALKOHOLFRIE VINER

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

## DESSERTVIN

Tommasi Croce 6 cl Italia (6)	136,-	
Tommasi Recioto 6 cl Italia (6)	136,-	

## CHAMPAGNE/MUSSERENDE

Villa Conchi Cava Spania (6)	549,-	125,-
Gustave Lorentz Crémant d`Alsace Brut (6)	669,-	
Gustave Lorentz Crémant d`Alsace Rosè (6)	699,-	
Veuve Clicquot Brut (6)	1099,-	
Ruinart Blanc de Blancs (6)	1199,-	
Cuvée 1809 Extra Brut (6)	1699,-	
Dom Perignon Vintage Blanc (6)	2799,-	

## COGNAC

Leyrat Fine VS Single Estate	132,-	Hennessy VSOP	148,-	Martell Noblige	157,-
Leyrat XO Elite	230,-	Hennessy XO	213,-		

## KAFFEDRIKKER

Kaffe/Te	42,-	Macciato (2)	48,-	Cortado (2)	48,-
Presskanne kaffe	47,-	Cafe au lait (2)	58,-	Irish Coffee (2)	134,-
Cappuccino (2)	58,-	Latte (2)	56,-	Diverse kaffesmaker	8,-
Dobbel latte (2)	58,-	Cafe Mocca (2)	58,-		
Espresso	44,-	Americano	44,-		

## ØL / CIDER / MINERALVANN

Cola/Zero/Fanta/Sprite 0,33 l	61,-	Sol (7)	99,-	Nøgne Ø Wit 0,33 l (7,8)	112,-
Fuze Tea Peach / Lemonade	61,-	Peroni (7)	99,-	Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33 l (7,8)	112,-
Olden/Olden sitron	55,-	Bulmers Cider 0,5 l (1,6)	135,-	Nøgne Ø Kriek 0,33 l (7,8)	169,-
Eplemost/appelsinjuice	55,-	Bulmers Pear 0,5 l (1,6)	135,-	Nøgne Ø Saison (7,8)	128,-
Kuli	37,-	Bulmers Rosé 0,5 l (1,6)	139,-	Nøgne Ø Two Captains 0,33 l (7,8)	148,-
Hansa 0,5 l (7)	101,-	Bulmers Zesty Orange (1,6)	139,-	Nøgne Ø Stripped Craft (7,8)	82,-
Hansa Lite 0,5 l	101,-	Grevens Pærecider (1,6)	102,-	Nøgne Ø Himla Humla 0,33 l (7,8)	82,-
Hansa Mango IPA 0,5 l (7,8)	118,-	Ginger Joe (1,6)	99,-	Clausthaler (7)	62,-
Hansa 0,33 l (7)	77,-	Færder Skjærgård (7,8)	105,-	Clausthaler Weizen (8)	68,-
Heineken flaske (7)	99,-	Nøgne Ø Blond Ale 0,33 l (7,8)	112,-		

### 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